

Menú degustació

[01]

TONYINA MARINADA
AMB AJOBLANCO I
FRUITES DE TEMPORADA

[02]

SASHIMI DE CORBALL
AMB GASPATXO VERD
D'ALVOCAT I API

[03]

TEMPURA D'ESPÀRRECS
AMB SALSÀ DE CACAUET

[04]

FAVETES I PÈSOLS
A LA CATALANA AMB
CREMA DE BALDANA

[05]

GNOCCHI AMB
TÀRTAR DE GAMBONS,
BOLETS DE TEMPORADA I
CRUIXENT DE PERNIL

[06]

COSTELLETA DE PORC
CAMEL·LITZADA
AMB CEBA MARINADA

[POSTRES]

MINITIRAMISÚ AMB LICOR
CAFÈ & BOMBETES FARCIDES
DE XOCOLATA AMB OLI I SAL

[INCLOU]

1 AIGUA
1 RACIÓ DE PA

DISPONIBLE PRÈVIA RESERVA O A DISPOSICIÓ DE LA CUINA
ELECCIÓ NOMÉS DISPONIBLE PER TOTS ELS MEMBRES DE LA TAULA
I COMPATIBLE AMB ALTRES MENÚS DEGUSTACIÓ

Free / persona
35€

Menú degustació

AMB MARIDATGE (i aigua!)

08 PLATETS – 05 COPEES
QUE MARIDEN L'EXPERIÈNCIA
PAS A PAS.

UN BALL ENTRE EL MARIDATGE
I LA TEMPORALITAT.

Free / persona
49€

[01]

01 TONYINA MARINADA AMB AJOBLA
I FRUITES DE TEMPORADA

MARIA RIGOL ORDI
DO CAVA ECO

02 SASHIMI DE CORBALL AMB GASP
VERD D'ALVOCAT I API

[02]

03 TEMPURA D'ESPÀRRECS
AMB SALSA DE CACAUETS

GAIA
DO PENEDEÈS ECO

[03]

04 FAVETES I PÈSOLS A LA
CATALANA AMB CREMA DE
BALDANA

TRACY
VALL DEL LOIRA

05 GNOCCHI AMB TÀRTAR DE
GAMBONS, BOLETS DE TEMPORADA
I CRUIXENT DE PERNIL

[04]

06 COSTELLETES DE PORC
CAMEL·LITZADES AMB
CEBA MARINADA

SAMSARA
DO PRIORAT ECO

[05]

07 MINI TIRAMISÚ
AMB LICOR CAFÈ

VI DOLÇ SOLS
DO EMPORDÀ

08 BOMBETES FARCIDES DE
XOCOLATA AMB OLI I SAL