

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivos

Aperitius

Tomates de primavera, albahaca y gamba roja
Tomàquets de primavera, alfàbrega i gamba vermella

Canelones de rustido y parfait de foie al sauterne
Canelons de rostit i parfait de foie al sauterne

Arroz de tripa de bacalao y butifarra negra
Arròs de budell de bacallà i botifarra negra

Salmonete crujiente en suquet de plancton
Mol cruixent en suquet de plàncton

Carrillera de ternera *mamet* confitada y *brioche* salado
Galta de vedella mamet confitada i brioix salat

Prepostre

Pre postres

Postre

Postres

Precio / Preu: 69€ - IVA inclòs

Maridaje de vinos / Maridatge de vins: 32 € - IVA inclòs

TASTING MENU

Appetizers

Apéritifs

Seasonal tomatoes, basil and red shrimp
Tomates de printemps, basilic et crevette muge

Roast cannelloni and parfait of foie with Sauterne
Cannellonis rôtis et parfait de foie au sauterne

Cod tripe rice and black sausage
Riz de tripe de morue et saucisse noire

Crunchy red mullet in plankton suquet
Rouget croquant dans un suquet de plankton

Candied mamet veal cheek and salted brioche
Joue de veau confite et brioche salée

Pre dessert

Pré-dessert

Dessert

Dessert

Price / Prix: 69€ - VAT included

Wine pairing: 32€ – VAT included