

MENÚ DEGUSTACIÓ

Només es serveix per taules completes

Aperitius

Ostra tèbia lleugerament escabetxada amb granissat de créixens, xirivia i boira marina

Royal de carabinero i curri vermell, carxofes en cru, api i poma

Amanida de verdures i pètals, herbes, brots amb crema d'enciam i llamàntol

“La Tòfona” amb bolets fermentats i col a l'oli d'oliva extra verge

Carpaccio de Waygu amb extracte d'estragó, amanida iodada i pols gelada de formatge

Risotto de cítrics, escopinyes i eriçons al *piment d'Espelette*

Gamba vermella sobre un fons de mar, fonoll i emulsió del seu coral

Llenguado rostit, reposat en “*marinera*” de percebes, làmines de pop, carbassa i safrà

Colomí a la brasa, picadeta cítrica de tàperes, oliva negra i salsa fumada de pastanaga i galanga

Sorbet de fulles de *shiso* i menta fresca, cops àcids i cruixent de llet

Praliné d'ametlla i sal, caramel, albercoc i crema gelada de rom

Petits-fours

210€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun.

Els preus inclouen el 10% d'IVA.