

MENÚ DEGUSTACIÓN

SNACKS

Tartaleta de gambas marinadas y edamame
Cornete de salmón y tobiko
Macaron francés de trufa de invierno

ENTRANTES

Guisantes con vieiras y jamón
Boletus con salsa de foie y alcachofas

DEL MAR

Cabracho a la llama, celeri y polvo de eneldo

DE LA TIERRA

Solomillo de ternera con toppings de remolacha

POSTRES

Bizcocho aéreo de pistacho, yuzu y sorbete de mandarina
Tarta de chocolate y albaricque con helado de chocolate

Petit fours

Servicio de pan triticum incluido

Price: 65€ por persona – IVA incluido

MENÚ DEGUSTACIÓ

SNACKS

Tartaleta de gambes marinades i edamame

Cornet de salmó i tobiko

Macaron francès de tòfona d'hivern

ENTRANTS

Pèsols amb vieires i pernil

Ceps amb salsa de foie i carxofes

DEL MAR

Escórpora a la flama, celeri i pols d'anet

DE LA TERRA

Filet de vedella amb toppings de remolatxa

POSTRES

Pa de pessic aeri de festuc, yuzu i sorbet de mandarina

Pastís de xocolata i albercoc amb gelat de xocolata

Petit fours

Servei de pa triticum inclòs

Preu: 65€ per persona – IVA inclòs

TASTING MENU

SNACKS

Marinated prawns and edamame tartlet
Salmon and tobiko cornet
Winter truffle french macaron

STARTERS

Peas with scallops and ham
Porcini mushrooms with foie and artichoke sauce

FROM THE SEA

Grilled scorpionfish, celeri and dill powder

FROM THE EARTH

Beef tenderloin with beetroot toppings

DESSERTS

Pistachio air cake, yuzu and tangerine sorbet
Chocolate and apricot cake with chocolate ice cream

Petit fours

Triticum bread service included

Price: 65€ per person – VAT included

MENU DÉGUSTATION

SNACKS

Tartelette de crevettes marinées et edamame
Cornet de saumon et tobiko
Macaron à la truffe d'hiver

ENTRÉES

Petits pois aux pétoncles et jambon
Cèpes au foie et sauce aux artichauts

DE LA MER

Rascasse grillée, céleri et poudre d'aneth

DE LA TERRE

Filet de bœuf aux toppings de betterave

DESSERTS

Air cake au pistache, sorbet yuzu et mandarine
Gâteau au chocolat et aux abricots avec glace au chocolat

Petits fours

Service de pain Triticum inclus

Prix: 65€ par personne – TVA incluse