

a

RESTAURANT



MENÚ DEGUSTACIÓ DE CAP D'ANY

195€ PER PERSONA (IVA inclòs)

“Crunxi-taco”

de patata amb carrabiner, fulla de caputxina i llima

Caneló

de tàrtar de tonyina i tomàquets confitats

Pa de vidre

amb mantega d'algues

Royal

de nyàmera, vel de brou vegetal, eriçó de mar i pèsols

Escórpora

amb mantega de cítrics, ostra coquelette amb cansalada, puré de coliflor i fonoll

Ravioli

de “rilette” de cérvol, remolatxes, bolets i salsa de civet

Cremós

de llima, gelatina de ginebre i fonoll

Gominola

d'albercoc, roca de xocolata negra, bola de gerd i xocolata

Selecció de raïm per les campanades

Selecció de torrons, massapà i neules

Carte Or, Paul Danguin & Fils, Pinnot Noir, Chardonnay

Quinta de Couselo, Quinta de Couselo, Albariño, Caiño, Loureira

Mi Lugar, Queiron, Tempranillo, Garnatxa

Essència de Gerisena, Celler Gerisena, Moscatell de Frontignan

Si us plau, en cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, informeu-nos.