

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de la casa

Entrantes

BUÑUELO DE BACALAO CON CRUJIENTE DE CERDO Y EMULSIÓN DE BRASA
CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO BALFEGÓ AL ESTILO VITELLO TONNATO
DEL CLÁSICO "ALBÓNDIGAS CON SEPIA", OS PRESENTAMOS NUESTRO CALAMAR RELLENO
CANELÓN DE POLLO CAMPERO CON SETAS A LA CREMA

Segundos (a escoger)

ABANICO IBÉRICO DE BELLOTA CON CREMOSO DE BERENJENA, GUISANTE Y SU REDUCCIÓN
RAPE AL "L'ALL-I-PEBRE" Y TIRABEQUES
"ALL-I-PEBRE": SALSA A BASE DE FUMET ROJO, AJO Y PIMENTÓN DULCE
ARROZ CREMOSO DE GAMBA ROJA Y ENTRAÑA DE ANGUS DE AVINYÓ

Postres (a escoger)

todos los postres, helados incluidos, están hechos en casa

CHEESECAKE CREMOSO CON PRALINÉ DE AVELLANA
TEXTURAS DE CHOCOLATE: ESPUMA DE CHOCOLATE, BROWNIE Y HELADO DE VAINILLA
PIÑA COLADA: PIÑA, FRUTA DE LA PASIÓN Y COCO
MADRE MÍA ¡QUÉ FLAN!
COULANT DE AVELLANA CON HELADO DE VAINILLA - SUPL. 3€
BABA AL RON CON HELADO DE NATA - SUPL. 4€

PAN, BEBIDAS Y CAFÉS NO INCLUIDOS

*EN CASO DE ALERGIAS O INTOLERANCIAS AVISAR PREVIAMENTE AL
PERSONAL DE SALA PARA GESTIONAR POSIBLES ALTERNATIVAS

49

*por persona
(IVA incluido)*

