



## **MENÚ DEGUSTACIÓ**

- Tapeta sorpresa del chef
- Coca cruixent de chantilly de foie, amb compota de peres al vi, amb daus de pomes caramel·litzades i mil fulls de parmesa`.
- Sopa misso amb gambes vermelles ofegades i alga codium, amb virutes de katsuobushi (tonyina seca fumada).
- Carpaccio de magret d'ànec confitat, amb vinagreta d'escabetx, i micro brots.
- Tataki de tonyina amb lilit de chutney de mango i fruits vermells.
- Goyza casolana de pop, amb espècies shishimi togarashi., i reducció de rostit.
- Steak tàrtar de filet de vedella, amb ou de guatlla i patates palla.
- Tastet d'arròs al forn amb entrebancs de peu de porc, calamars, carxofes i escamarlà.
- Suprema de turbot, amb llàgrima de safrà i puré, amb alls tendres.
- Tarrina de garrí confitat i rostit al forn amb peres al vi.

### **POSTRES**

- Copa de sorbet de gíntonic amb menta trebada, amb 3 serveis.
- Airbags de pa amb xocolata, oli i sal

Aigua i pa

Vins recomanats:

Cop de Vent blanc 10.50€

Mas d'Aranyó negre 12.70€

Cava Elyssia Gran Cuvée Brut 15€

50€ iva inclòs

**TAULA COMPLETA**

**Avís per persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, demani informació al nostre personal.**