

Menú



— Aperitivo —

FOIE GRAS

Chupito de foie gras, naranja y grue de chocolate

— A compartir —

SURTIDO DE IBÉRICOS D.O GUIJUELO

Tabla con jamón de bellota , lomo curado y chorizo

Acompañado con :

PA I TOMÁQUET

Pan de coca de cristal untado con tomate de colgar

TARTAR DE SALMÓN

Aguacate , tartar de salmón y mayonesa de Sri racha

BUTIFARRA DE PEROL

Timbal de butifarra del Perol, setas de primavera salteadas en jugo de ternera , patata panadera y aceite de piñones

CALAMARES

Calamares a la Andaluza con " all i oli " Blanco y Negro

EL GRAN CANELÓN

Nuestro gran canelón relleno de rustido de pato a baja temperatura y peras

JARRETE DE CORDERO

A baja temperatura con salsa de mostaza, menta y yogurt de leche de oveja Mas Marcé

CREMA CATALANA

Torrija con crema catalana y helado de avellana de Piamonte

*Si el comensal tiene alguna alergia o intolerancia,
estaremos encantados de adaptar el menú a su agrado

Vino 2254 D.O Empordà (1 botella máx. cada 2 pax)

Aguas minerales y Café

**Aperitivo con una cerveza o una copita de Sangría

*** Opciones de vinos superiores disponible bajo previo aviso

65,00€/pax.