

MENÚ 70 €

APERITIUS

Paté de perdiu amb capa de Pedro Jiménez

Crema de foie i miso, anguila fumada caramel·litzada i brots tendres

ENTRANT

Tàrtar de tonyina Balfegó amb purè de llimona

PEIX

Bacallà a baixa temperatura amb la seva tripa i espinacs

CARN

Terrina de garrinet amb purè de carbassa i cansalada rànica amb maionesa d'alls escalivats

POSTRE

Fondant de xocolata amb gelat de vainilla i terra de llimona

Vi blanc: Vinyes d'Olivardots – Groc d'àmfora D.O. Empordà

Vi negre: Barcolobo D.O. Castella i Lleó

Inclou aigua, pa i cafè

