

MENÚ 70 €

APERITIVOS

Paté de perdiz con capa de Pedro Jiménez

Crema de foie y miso, anguila ahumada caramelizada y brotes tiernos

ENTRANTE

Tartar de atún Balfegó con puré de limón

PESCADO

Bacalao a baja temperatura con su tripa y espinacas

CARNE

Terrina de cochinillo con puré de calabaza y tocino rancio con mayonesa de ajos asados

POSTRE

Fondant de chocolate con helado de vainilla y tierra de limón

Vino blanco: Vinyes d'Olivardots – Groc d'àmfora D.O. Empordà

Vino tinto: Barcolobo D.O. Castilla y León

Incluye agua, pan y café

