“Sinfonía de sabors”

(Taula completa)

Amuse bouche

Amanida de tomàquets, crumble de parmesà, sorbet de cogombre, María Luisa i teules de vinagre

Cranc real, alvocat, sorbet de tomàquet i escuma de parmesà

Filet de llobarro al forn, pastís d’arròs com a paella i salsa de sopa de peix

Nyoquis casolans de parmesà, *fricassé* d’espàrrecs, xips de verdures i salsa de tòfona

Entrecot “Aberdeen Angus” amb escalunyes confitades, patates premsades i salsa de vi negre

Varietat de cítrics frescos i confitats amb gelat d’emulsió de iogurt

Petit fours

69 per persona

Maridatge de vins: 19 per persona