



## MENÚ DEGUSTACIÓN

### “Sinfonía de sabores”

(Mesa completa)

*Amuse bouche*

---

**Ensalada de tomates, crumble de parmesano,  
sorbete de pepino, María Luisa y tejas de vinagre**

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

---

**Filete de lubina al horno, pastel de arroz a modo  
de paella y salsa de sopa de pescado**

**Ñoquis caseros de parmesano, *fricase* de espárragos,  
chips de verduras y salsa de trufa**

**Entrecote “Aberdeen Angus” con chalotas confitadas,  
patatas prensadas y salsa de vino tinto**

---

**Variedad de cítricos frescos y confitados con  
helado de emulsión de yogur**

*Petit fours*

---

69 por persona

Maridaje de vinos: 34 por persona



## MENÚ DEGUSTACION

### “Pasión de verano”

(mesa completa)

#### *Amuse bouche*

---

Crema de tomate, sardina marinada, confitura de piquillos  
y texturas de manzana ácida

King crab fresh roll, berberechos y galleta de coral rojo

Coliflor en crema aireada, caviar y gamba roja

Viera confitada, crema de alcahofa en escabete de primavera  
y virutas de jamón ibérico

Atadillo salmonete con velo de tocino ibérico, crema de habas,  
espuma de aceitunas y anchoas

Ñoquis caseros de parmesano, crema de ceps, fricasé de espárragos,  
chips de verduras y espuma de trufa

Terrina de cochinitillo, praline de pipa de calabaza,  
calabaza asada, naranja y brotes verdes

Magret de pato relleno de micuit de foie  
con salsa de frutos rojos y cassis

---

Sopa fría de zanahoria, con carrot cake deconstruido  
y helado de verduras

Milhojas cacao y naranja, nibs de cacao amargo,  
espuma de crema catalana

#### *Petit fours*

---

**89 per persona**

IVA inclòs