



MENÚ DE LA FIGUERA

(taula completa)

Amuse bouche

**Brandada de bacallà, pètals de carxofa,
pesto vermell i perles de figues**

**Crema de carbassa, figa marinada a l'Armagnac
farcit de formatge blau d'Osona temperat amb pinyons**

**Tarta Tatin amb figues, foie poêle
amb reducció de Pedro Ximénez**

**Filet Wellington farcit de figues,
botifarra de perol i duxelles**

**Carpaccio de figa, amb ruibarbre marinat,
recuit, oli de fulla de figa i gelat de mascarpone**

Petit fours

69 €

IVA incluído



MENÚ DEGUSTACIÓ

“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: 34 per persona