



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