

Gran Menú

Els proposem un viatge gastronòmic pels nostres plats més nous
acompanyats per vins que ens han sorprès i captivat

Aperitiu Gran Menú

Cava AT Roca Esparter 2016 Costers de l'Ordal

*

CARPACCIO DE TONYINA VERMELLA DE L'AMETLLA DE MAR I LLOBARRO "SALVATGE"

Fino Caberrubia de Bodegas Luis Pérez

*

"BOUILLABAISSE" a la nostra manera

(Brou de Bullabessa, Escamarlà amb fideus de safrà, Escòrpora amb pebrot d'espelette,
Musclos al "pastís", Bunyol de Rouille)

Vi blanc Chablis Jean-Paul & Benoît Droin 2022

*

"COULANT" D'ESPÀRRECS BLANCS DE GAVÀ I NAVARRA AMB CARBONARA I ROVELL D'OU DE CALAF

Vi blanc Rheingau Hochheimer Kirchenstück 2020 Riesling trocken de Künstler

*

MOLL DE ROCA AMB LA SEVA PELL CRUIXENT

(salsa beurre blanc al "amontillado" amb pastanaga i safrà)

Vi blanc Empordà Masia Carreras 2021 en ampolla màgnum de Celler Martí Fabra

*

XAI DE LLET (rostit i desossat) FARCIT DE TROMPETES DE LA MORT

(Amb milfulls de celery, "crème fraîche" i nabius)

Vi negre Piemonte Produttori del Barbaresco Riserva 2015

*

SELECCIÓ DE FORMATGES ARTESANS

Serrat gros (cabra, Ossera), El Claustre (ovella, Solsonès), Shropshire blue (vaca, Regne Unit)

Vi negre Rioja Viña Alcorta 1981 de Viña Alcorta

*

"Com un FLAN"

(flan cremós de vainilla)

Vi dolç Tokaji Oremus Aszù 3 Puttonyos 2017

*

Preu Menú amb Maridatge: 225€

Preu Menú sense Maridatge: 160€

Preus amb IVA inclòs