

Degut a que sòm un equip petit i volem oferir una experiència gastronòmica curada, el Menú no és adaptable a intoleràncies, al·lèrgies o dietes vegetarianes i veganes.

En qualsevol cas, recomanem consultar-nos amb antel·lació, si podem atendre les vostres necessitats alimentàries

Qualsevol modificació del menú haurà de ser a taula completa, previ acord, subjecte a suplement.

Beguda, cafès i infusions, a part

Servit a taula completa

Preu per persona, IVA inclòs

En cas de restriccions alimentàries, consultar amb antelació.

Disponible tots els migdies, nits i festius (excepte dates concretes).
Duració aproximada del menú 1h45min

Hora limit per a servir el menú degustació: 15h i 22h

DEGUSTACIÓ TAST DE MINT

PA AMB DEGUSTACIÓ
DE MANTEGUES I TOMÀQUET

LA TAULA DEL VERMUT

Xarrup de mimosa cítrica
Snacks de benvinguda per distreure la gana

.....

BURRATINA

salmorejo andalús, confitura de figues i ametlles,
tomàquets amanits amb pesto de menta

COCA DE FOIE GRAS

ganache de foie gras, calvados i maduixes sobre coca

CALAMAR DE POTERA

textures d'alga nori i émulsió de la seva tinta

ARRÒS DE LA SENYORETA

arròs melós de peix, safrà i carpaccio de gamba vermella

TURBOT FRESC

el seu pil pil, anèmona a l'andalusa - ortiguilla.

TATAKI DE PRESA

porc ibèric a la planxa laminat, albergínia a la flama,
romesquet i bimi saltejat

.....

XOCOLATA, OLI I SAL

cremós de xocolata 70%, OOVE Mas Curró Vera del
Vallès, escames de xocolata i flor de sal

PETIT FOUR

financier de festuc natural

75€
PER PERSONA