

MENÚ SNACKS GOURMET 40€

APERITIUS:

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet

Sardina marinada al vermut amb tomàquet i oliva verda

Llauna de caragols a les especíes amb allioli de codony

Seitó marinat amb alvocat, tomàquet en textures i herbes

Musclo en escabetx de barbacoa, lemon curd i germinats

Cevitxe de corbina amb ceba roja, kikos i coriandre

Truita de patates emulsionada amb ou eco i tòfona del Montsec

Fideua de camagroc i baco amb allioli de préssec roig

Broqueta de gamba amb airbag de rosella

Bacallà confitat amb pilpil de poma verda

Salmó&Salmó&Salmó

SEGONS A ESCOLLIR

Escorпора rostida amb xop-suey de verdures i gamba amb marinera de calamarsets.

O

Melós de poltre amb tòfona del Montsec, xarop d'avet, trompetes i carabassa.

POSTRES:

Xocolata en textures amb peres osmotitzades al romaní i torro.

Cafès Arabica Natural e infusions

PETITES BOGERIES:

Roques de xocolata amb romaní.

Llàgrimes de xocolata blanca amb cafè, coco i neules.

Emulsió de crema catalana amb espígol i fruits rojos.

Assortit de Pans i aigua Caldes de Boi.

Vi blanc: Colors D.O Costers del Segre

Vi Negre eco: Mas Picoso D.O. Montsant.

Cava Brut Nature J. Raventós i Roig.

Xupitos

