



MENÚ SNACKS INSPIRACIÓ 45€

APERITIUS:

Ostra cítrica al cava amb lemon crud, magrana i brots

Sardina marinada al vermut amb tomàquet i oliva verda

Gamba amb rucula en textures i samfaina seca

Mini burg de Magret d'ànec amb figues

Anguila fumada amb pastanaga sobre coca d'oli

Cevitxe de corbina amb ceba roja, kikos i coriandre

Micro amanida de gules amb ibèric

Tàrtar de tonyina amb anet i cítrics

Pop a la gallega en conserva de patata de violete

Bacallà confitat amb pil-pil de poma verda

Salmó&Salmó&Salmó

SEGONS A ESCOLLIR

Rap amb crosta de olives, crudités i Aove.

O

Xai del Pirineu rostit amb rossinyols, puré de patates trufat i Nèctum.

POSTRES:

Xocolata en textures amb pebre gelat, fruits rojos i torro.

Cafès Aràbica 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: De Serè D.O Costers del Segre

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

Cava Brut Nature J. Raventós i Roig.

Xupitos

