

menú gastronómico

Único, puro, textura, recuerdos, producto



12 productos 12 degustaciones
(para compartir en medio de la mesa)

Aceite de oliva

Helado de aceite de la zona con hojaldre de hierbas de l'albera

Anchoa

con aceitunas , mayonesa de apio y helado de Bloody Mary

Ostra

la Gillardeau con caviar de aceite , aire de cava y lima

Atún

el viaje a Tokiosoja / aceite de oliva / caviar de arenque ahumada

Salmón

sobre una alga nori en tempura , philadelfia y huevos de trucha

Sardina

vestida de gala con panceta ibérica y " tatin " de manzana

Chipirón

croqueta con su tinta y mayonesa de yuzu

Bacalao

nuestra brandada con galleta de "oreo " y aceitunas negras

Vieiras

Con crema de tupinambos, reducción de chorizo y alioli de tinta

Foie de pato

mi - cuít con crocanti , palomitas , garnacha , y frutas del bosque

Berenjena

cocida con vermut , queso " fermió " de Mas Alba , frambuesas y pasta filo

chocolate

dos pecados : uno con naranja y coïntreau y el otro con avellanes

Precio : 34

10% IVA incluido

BEBIDAS NO INCLUIDAS
menú servido para mesa completa