

MENÚ DEGUSTACIÓ

Núvol de mojito

Cànula de blat de moro amb foie gras i salsa mole

Cruixent de pinyons, tòfona i cafè

Musclo gallec amb piquillo fumat

Panipuri amb tonyina i dashi

Pasta fullada de tomàquet, verat i caviar

Gaspatxo de cireres amb tomàquet passificat, crispetes de feta i anguila fumada

Carrabiner a la brasa amb el seu suquet, avellanes cuinades i pa de romesco

Lluç Gallega a l'estil tai amb navalles, caviar, api nap i plàncton

Caneló de kimchi amb albergínia, picanya madurada a la brasa i all negre

Cabirol bresat amb salsa blanca de remolatxa amb xili de Jalapa fumat i aire de kalamata

Frescor mediterrani: sàlvia, sorbet de Granny Smith amb cítrics i iogurt

Textures de maduixa amb Kombutxa de flor de saüc i quefir

Aromes de Madagascar: vainilla, cacau, caramel salat i nous de macadàmia

Petit fours

185€ Menú degustació

100€ Opció maridatge de vins

60€ Selecció de vins

Preus per persona

10% IVA inclòs

No inclou celler

Se servirà el mateix menú per a tots els comensals de la taula

Els menús estan subjectes a modificacions per part del xef, ja que treballem amb productes de temporada