

JORDI CRUZ Y SU EQUIPO LE DESEAN UNA MUY AGRADABLE ESTANCIA

MENÚ GRAN ANGLE 115€

Aperitivos de bienvenida
elaborados por nuestros cocineros en la barra
"aire, mar y tierra"

Gazpacho de aceitunas verdes y anchoas

Taco de maíz con foie gras y mole

Sardinilla espetada con su alioli,
pan carbón de ajo negro y berenjena

Espárragos blancos con pil-pil de cigalas,
tupinambo y yuzu

Tartar, huevo y jamón de atún, papeles de soja y nabo Daikon

Infusión de carabinero con anisados y azafrán

Lenguado asado a la meuniere de calamares,
con sus pieles cristalizadas y caviar

Nuestro wellington de buey madurado
con piparras ahumadas

Texturas de chocolate y avellanas
con helado de vainilla y bourbon

Merengues de frambuesa con remolacha,
yogurt y lima kaffir

Petit fours

Opción Maridaje de vinos Menú Gran Angle 60€

MENÚ ANGLE 90€

Aperitivos de bienvenida
elaborados por nuestros cocineros en la barra
"aire, mar y tierra"

Brasa de pulpo con ajo negro, romesco y alioli

Niguri de piel de atún asada con salsa de anguila

Buñuelo de ibéricos con consomé de jamón
al Oloroso

Salmonete a la brasa
con texturas de col y kimchi

Arroz de "cap i pota" de ternera con ostras

Sobre una pincelada de boniato asado, royal de pato,
maíz y foie gras con mole poblano

Coco helado,
sorbete de piña y bizcochito de cacahuete

Merengues de frambuesa con remolacha,
yogurt y lima kaffir

Petit fours

Opción Maridaje de vinos Menú Angle 50€

Nuestra oferta tiene flexibilidad para adaptarse a las necesidades de nuestros
comensales, así como a intolerancias o alergias alimentarias

10% IVA Incluido
*** No incluye bodega**

*** Se servirá el mismo menú para todos los comensales de la mesa**

*** Los menús pueden sufrir modificaciones por parte del Chef ya que trabajamos con productos de temporada**

