

MENÚ DEGUSTACIÓ



Steak tàrtar amb encurtits llubiners

Carn de vedella tallada al ganivet i amanida amb delicadesa, acompanyada d'encurtits artesans que aporten frescor i caràcter.

Ous romputs

Vermell d'ou a baixa temperatura, escuma de patata suau i terra de pernil salat que aporta contrast i intensitat.

Gall amb crema d'espínacs, panses, pinyons i tomàtíques cherry confitades

Llom de bacallà cuinat al punt, sobre una crema fina d'espínacs, amb panses dolces, pinyons torrats i tomàtíques cherry confitades que aporten un toc mediterrani i equilibrat.

Terrina de me amb reducció del seu suc

Acompanyada de gratén de patata, carabassó i albergínia rostida, una combinació de textures i sabors que evoca la cuina de sempre amb un toc actual.

Quallada de llet de vaca amb confitura de nísper

Una quallada artesana de llet de vaca, suau i cremosa, acompanyada d'una confitura de nísper de temporada.

