

# MENÚ DEGUSTACIÓ

Només es serveix per taules completes

## *Aperitius*

Ostra escabetxada a l'hibiscus, *ajoblanco* i granissat de shiso morat

Bacallà confitat amb crema acidulada, mostassa i *kale*

*Tartare* de calamar amb rovell d'ou líquid, consomé de ceba i *kaffir*

Sopa de *carabinero*, tomàquet, api i poma verda

Amanida temperada de crustacis i fruits del mar, colinap, lletons cruixents i cítrics

Ravioli de *wagyu* i anguila glacejada, crema iodada, raifort i caviar

*Risotto* de fonoll, llagosta i percebes

Cabirol marinat i a la brasa, caquis, pinyons i pastanaga amb salsa especiada de fruites vermelles

Esferes de canyella, mandarina i roses

Xocolata vegetal

## *Petits-fours*

Inclou harmonia de vins, aigua i café

495€

*Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun.*

*Els preus inclouen el 10% d'IVA.*