

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 sobre un fons marí, Xerès i maionesa dels seus coralls

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

Risotto de fonoll, llagosta i percebes

Colomí de Les Landes al seu suc, melmelada de fruita acidulada i tocs vegetals

Esferes de canyella, mandarina i roses

Xocolata vegetal

Petits-fours

Inclou harmonia de vins, aigua i café

450€

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

Els preus inclouen el 10% d'IVA.