

MENÚ DE MIGDIA

Només es serveix per taules completes

Aperitiu

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

o

Bacallà confitat amb crema acidulada, mostassa i *kale*

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

o

Roger en suquet amb perles de *Vinum Acre*, sardina fumada i api nap

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

o

Peus de porc duroc a la tòfona i cansalada ibèrica, topinanbour, créixens i mostassa

Esferes de canyella, mandarina i roses

Sorbet de gingebre i fruita de la passió, coco i pastanaga

Pastís de xocolata calent, cacau al 70% amb gelat de te *earl grey*

Cacauet, tamarinde, plàtan i mantega torrada

Petits-fours

205€

*Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun.
Els preus inclouen el 10% d'IVA.*