

RELOTGE

APERITIVO

GILDA *de anchoa, piparra y tomate seco confitado*

MENÚ

HUEVO 60 °C *con espuma de patata y setas de temporada*

BACALAO *en tempura, su pilpil y pimienta mini escalibado*

SORBETE DE FRUTOS ROJOS *granizado, y fruta del bosque*

*Vino tinto Muga Crianza D.O Rioja
Vino blanco Crisalys D.O Penedes.
Cava Raventos i blanc
Agua mineral
Café o Infusión*

ROMPEOLES

APERITIVO

BOQUERON, *brunoise de perejil y gelatina de lima*

MENÚ

VIEIRAS *aliñadas con pepino, tomate, cilantro y ají*

ARROZ DE SETAS *cremoso*

MERLUZA *con su crema pilpil y crujiente de plancton*

TIRAMISU *mascarpone, café y cacao*

Vino tinto Muga Crianza D.O Rioja

Vino blanco Crisalys D.O Penedes.

Cava Raventos i blanc

Agua mineral

Café o Infusión

MONTJUÏC

APERITIVO

ANGUILA Y FOIE *tosta de foie y anguila braseada*

DEGUSTACIÓN

RAPE *marinado en leche de tigre, bimi y algas*

CANELON DE BOGAVANTE Y GAMBA *con salsa de marisco*

SALMONETE *en su crema y puerro en salsa de pimienta verde*

SOLOMILLO *de Girona a la brasa con pak choi ,setas y salsa de tomate asado*

LINGOTE DE CHOCOLATE *en tres texturas*

Vino tinto Muga Crianza D.O Rioja

Vino blanco Crisalys D.O Penedes.

Cava Raventos i blanc

Agua mineral

Café o Infusión