

Menú Degustación

(puede ser Omnívoro, Vegetariano, Vegano y/o sin gluten)

Crema de zanahoria y chantilly de jamón

Dado de berenjena con judías, cacahuete, albahaca, tofu y miel *

Espárrago blanco con salsa ahumada de naranja

Arroz de gamba *

Mar y montaña con cebollas rellenas, crujiente de pan y kéfir

“Fricandó” de manitas de cordero i perritxikos con “gnocchi” *

Helado de albaricoques garam masala y amaretti

Selva negra *

Menú degustación 50€, opción maridaje +20€

Menú corto (platos marcados*) 35€, opción maridaje +12€