

Menú Degustación

(puede ser Omnívoro, Vegetariano, Vegano y/o Sí Gluten)

Parfait de foie con cerezas y anguila

Canelón de calabacín y judía tierna con queso

“Tou dels Til·lers” *

Coca de berenjena, miel de cebolla y cacahuete

Arroz de almejas, garrotones y pimientos de Padrón *

Rape con pimiento asado y jugo de carne

Manitas de cerdo rellenas de boletus con hummus *

Helado de melocotón especiado con crema de almendras

Flan de queso Idiazabal, merengue y frutos rojos *

Menú degustación 55€, opción maridaje +22€

Menú corto (platos marcados *) 40€, opción maridaje +15€