



MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DEGUSTACIÓ / TASTING MENU

OSTRA POGET “ESPECIAL NORMANDÍA” GAZPACHO DE TOMATE VERDE, JALAPEÑOS, CILANTRO Y LIMA

Ostra Poget “especial Normandia” amb gaspatxo de tomàquet verd, “jalapeños”, coriandre i llima

“Normandy special” Poget oyster with green tomato gazpacho, jalapeños, cilantro and lime

BOMBA CRUJIENTE DE BRANDADA DE BACALAO, ALIOLI DE MIEL Y PIEL DE LIMÓN MORUNO

Bomba cruixent de brandada de bacallà, allioli de mel i pell de llimona moruna

Crispy cod brandade croquette with honey aioli and Moorish lemon zest

ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA, ESCAROLA, JUDÍAS DE SANTA PAU Y VINAGRETA DE NARANJA Y MIEL

Amanida de perdiu escabetxada, escarola, fesols de Santa Pau i vinagreta de taronja i mel

Marinated partridge salad with endive, Santa Pau beans and orange-honey vinaigrette

ARROZ DE MONTAÑA CON SETAS Y PATO

Arròs de muntanya amb bolets i ànec

Mountain-style rice with wild mushrooms and duck

BACALAO CON CREMA DE IBÉRICOS

Bacallà amb crema d'ibèrics

Cod with Iberian cured meat cream

SSAM DE COCHINILLO “PORC NEGRE DE CAN COMPANY”, SALSA AGRIDULCE

Ssam de garrí “porc negre de Can Company”, salsa agredolça

Ssam of “Can Company black pig” suckling pig, sweet and sour sauce

MINI CROISSANT AHUMADO

Mini croissant fumat

Mini smoked croissant

Menú a mesa completa.

Aquest menú es serveix a taula completa.

Menu served for the entire table.

55€

OPCIÓN MARIDAJE VINOS / Maridatge vins / Wine pairing **+20**

IVA incluido / IVA inclòs / VAT included

Bebidas no incluidas
Begudes no incloses
Drinks not included