



MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DEGUSTACIÓ / TASTING MENU

OSTRA POGET “ESPECIAL NORMANDÍA” CON BLOODY MARY MEXICANO Y PICO DE GALLO

Ostra Poget “especial Normandia”, bloody mary mexicà i pico de gall
“Normandy special” poget oyster Mexican bloody mary, and “pico de gallo” sauce

BRIOCHE DE CROISSANT, MANTEQUILLA TRUFADA Y ANCHOA “000” DE PERELLÓ

Brioix de croissant, mantega trufada i anxova “000” de Perelló
Croissant brioche, truffled butter and Perelló “000” anchovy

CARPACCIO DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO “BALFEGÓ”, YEMA DE HUEVO, BERENJENA Y TRUFA DE VERANO

Carpaccio de ventresca de tonyina vermella “Balfegó”, rovell d’ou, albergínia i tòfona d’estiu
Balfegó bluefin tuna belly carpaccio, egg yolk, eggplant, and summer truffle

ARROZ DE MONTAÑA CON SETAS DE TEMPORADA

Arròs de muntanya amb bolets de temporada
Mountain rice with seasonal mushrooms

RAYA ASADA CON MEJILLONES, EMULSIÓN DE SOBRASADA, CEBOLLA ROJA Y PIEL DE NARANJA

Ratjada rostida amb musclos, emulsió de sobrasada, ceba vermella i pell de taronja
Roasted skate with mussels, sobrasada emulsion, red onion and orange zest

SSAM DE COCHINILLO “PORC NEGRE DE CAN COMPANY”, SALSА 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