



Cena completa

Precio: 104,00€

Snack

Galletas saladas

Nueces de macadamia garrapiñadas con mostaza

Aperitivos fríos

Brocheta de sandía con tomate cherri y albahaca

Pan al vapor de remolacha con panceta y maionesa de setas

Pan de coca con jamón ibérico

Pequeño canelón de calabacín con mascarpone y piñones

Macarron de creme Fraiche y salmón marinado con romero

Dado de tartar de ternera sobre galleta de parmesano

Cuchara de brandada de bacalao con manzana y piñones

Tatakya de atún rebozado con sésamo

Langostino con salsa tártara

Rollo estilo japonés frito con verduras y kimchi

Ravioli relleno de espinacas y requesón con aceite de albahaca

Aperitivos calientes

Rollo crujiente con butifarrea y queso de cabra

Cucurucho de calamares a la andaluza

Croquetas variadas

Huevo de codorniz con crema de setas

Taco de pollo con vermut, olivas y jalapeños

Albóndigas de sepia

Langostinos con kikos y crema de parmesano

Primer plato (a escoger)

Sunomongo de langostinos y rape con fresa, alga dulce, pepinoi, bañado coin vinagre de arroz dulce y helado de mango

Ajo blanco de pera con salmón y manzana a dados

Ceviche de rape con lima, cebolla tierna, melocotón, tomate, agua de pimiento escalivado, comino y
huevos de tortilla

Coca de tomate cherry escalivado, atún poco cocido, base de rustido, crema de queso gorgonzola y
germinados

Segundo plato (a escoger)

Meloso de ternera guisado con parmentier de cebolla tierna y salsa agri dulce con miel y vinagre de
módena

Filete de ternera con salsa de setas, patata graten y tomate cherry

Magret de pato con reducción de garnacha del Empordà y peras al regaliz

Merluza confitada con hierbas mediterráneas y arroz cremoso de azafrán

Taco de rape con panceta, colmenillas y salsa rustida de pollo (añadir 4€ al total del menú)

Postre

6 dulces de pequeño formato: sacher de frutos rojos, mousse de vainilla y limón, mini carrot cake,
tartaleta de crema de limón, crumble de canela con cremoso de xocolate, espuma de mango/frutos
rojos con topping's
Café e infusiones

Snack

Galetes salades

Nous de macadàmia garrapinyades amb mostassa

Aperitius freds

Broqueta de síndria amb tomàquet xerri i alfàbrega

Pa al vapor de remolatxa amb panxeta i maionesa de bolets

Pa de coca amb pernil ibèric

Petit caneló de carbassó amb mascarpone i pinyons

Macaró de creme fraiche i salmó marinat amb romaní

Dau de tàrtar de vedella sobre galeta de parmesà

Cullera de brandada de bacallà amb poma i pinyons

Tatàky de tonyina arrebossat amb sèsam

Llagostí amb salsa tàrtara

Rotlle estil japonés fregit amb verdures i kimchi
Ravioli farcit d'espínacs i mató amb oli d'alfàbrega

Aperitius calents

Rotlle cruixent amb botifarra i formatge de cabra
Paperina de calamars a l'andalusa
Croquetes variades
Ou de guatlla amb crema de ceps
Taco de pollastre amb vermut, olives i jalapenyos
Mandonguilles amb sípia
Llagostins amb kikos i crema de parmesà

Primer plat (un plat a escollir)

Sunomono de llagostins i rap amb maduixa, alga dulce, cogombre, banyat amb vinagre d'arròs dolç i gelat de mango
Ajo blanco de pera amb salmó i poma a daus
Ceviche de rap amb llima, ceba tendra, préssec, tomàquet, aigua de pebrot escalivat, coriandre i ous de truita
Coca de tomàquet cherry escalivat, tonyina poc cuita, base de rostit, crema de formatge gorgonzola i germinats

Segon plat (un plat a escollir)

Melós de vedella guisat amb parmentier de ceba tendra i salsa agredolça amb mel i vinagre de mòdena
Filet de vedella amb salsa de ceps, patata graten i tomàquet xerri
Mâgret d'ànec amb reducció de garnatxa de l'empordà i peres a la regalèssia
Lluç confitat amb herbes mediterrànies i arròs cremós de safrà
Tac de rap amb cansalada, múrgoles i salsa rostida de pollastre (afegir 4 € al total del menú)

Postre

6 dolços de petit forma: sacher de gerds, mousse de vainilla i llimona, mini carrot cake, tartaleta de crema de llimona, crumble de canyella amb cremós de xocolata, espuma de mango/fruits vermells amb topping's

Café i infusions