

Menü Degustació

MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU

NITS DE DIVENDRES I DISSABTE / NOCHES DE VIERNES Y SÁBADO / FRIDAY AND SATURDAY NIGHTS

Ajoblanco d'ametlla Marcona, raïm blanc i negre, cogombre envinagrat i el nostre pernil d'ànec

Ajoblanco de almendra Marcona, uva blanca y morada, pepino encurtido y nuestro jamón de pato
 Marcona almond ajoblanco, white and red grapes, pickled cucumber and our homemade duck ham

Ceviche de corball amb llet de tigre d'ají groc, moniato cuit, cruixent de pastanaga i cremós de mango i llima

Ceviche de corvina con leche de tigre de ají amarillo, boniato cocido, crujiente de zanahoria y cremoso de mango-lima
 Sea bass ceviche with yellow chili tiger's milk, cooked sweet potato, crispy carrot and mango-lime cream

Caneló de cua de bou amb beixamel trufada i ceba cruixent

canelón de rabo de toro con bechamel trufada y cebolla crujiente
 Ox-tail cannelloni with truffled béchamel and crispy onion.

Calamarsets farcits de botifarra del perol en la seva tinta

Calamarcitos rellenos de butifarra del perol en su tinta
 Baby squid stuffed with butifarra del perol in its own ink

Turbot salvatge amb puré de coliflor i picada d'all i avellana amb oli aromatitzat

Rodaballo salvaje con puré de coliflor y picada de ajo y avellana en aceite aromatizado
 Wild turbot with cauliflower purée and garlic-hazelnut picada with aromatic oil

Terrina de melós de xai, puré d'api-rave torrat amb perfum de vainilla i chutney de pera

Terrina de meloso de cordero, puré de apio-nabo tostado con perfume de vainilla y chutney de pera
 Lamb confit terrine, roasted celeriac purée with a hint of vanilla and pear chutney

Milfulls cruixent de crema amb mermelada de maduixots i mòdena amb una crema lleugera de taronja sanguina

Milhojas crujiente de crema con mermelada de fresones y módena con una crema ligera de naranja sanguínea
 Crispy cream mille-feuille with strawberry and Modena jam and a light blood orange cream

Tòfones al cava Mastinell

Trufas al cava Mastinell
 Mastinell cava truffles

MARIDATGE / MARIDAJE / PAIRING INCL.
 98,00 € P.P IVA INCLÒS / IVA INCL. / VAT.

CONSULTI ELS AL·LÈRGENS AMB EL PERSONAL
 CONSULTE ALÉRGENOS CON EL PERSONAL
 PLEASE ASK STAFF ABOUT ALLERGENS

