

# MENÚ DE MIGDIA

Només es serveix per taules completes

## *Aperitiu*

Ostra escabetxada a l'hibiscus, ajoblanco, granissat de shiso morat

o

Bacallà confitat amb crema acidulada, mostassa i *kale*

-----

Amanida temperada de gamba vermella i fruits del mar, colinap, lletons cruixents i cítrics

o

Ala de rajada i una crema temperada de tomàquet confitat, tàperes i llimona

-----

Colomí de Les Landes al seu suc, mermelada de fruita acidulada i tocs vegetals

o

Peus de porc duroc a la tòfona i cansalada ibèrica, topinanbour, créixens i mostassa

-----

Esferes de canyella, mandarina i roses

Sorbet de gingebre i fruita de la passió, coco i pastanaga

Pastís de xocolata calent, cacau al 70% amb gelat de te *earl grey*

Cacauet, tamarinde, plàtan i mantega torrada

## *Petits-fours*

205€

*Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun.  
Els preus inclouen el 10% d'IVA.*