

MENÚ DEGUSTACIÓ

Només es serveix per taules completes

Aperitius

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

Quallada de fonoll i un suquet de mol·luscs

Tartare de calamar amb rovell d'ou líquid, consomé de ceba i *kaffir*

Sopa de *carabinero*, tomàquet, api i poma verda

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

Ravioli de crustacis i la seva crema iodada, *burrata* i xampany

Turbot amb saltejat de marisc, mostassa i tomàquet líquid al *piment d'Espelette*

Cabirol marinat i a la brasa, caquis, pinyons i pastanaga amb salsa especiada de fruites vermelles

Esferes de canyella, mandarina i roses

Xocolata vegetal

Petits-fours

305€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun.

Els preus inclouen el 10% d'IVA.