



MENU DECOUVERTE

49^e ttc por persona

« Menú en 4 etapas »

Nuestros sumilleres seleccionan el vino por ti 21€

ENTRADA

ESPARRAGOS/MISO/ESCABECHE /POUTARGUE

Espárragos verdes cocidos en caldo, miso blanco escabeche, limón y bottarga rallada

O

HUEVO/CHENOPODO/HIERBAS FRESCAS/YODO

Huevo escalfado, clorofila de chenopodo, brioche tostado, queso fesco ahumado, huevas de trucha

PLATO

AVES DE CORRAL/MORILLAS/ASADO/MALEZA

Filete de ave de corral dorado en mantequilla, salsa de morillas, guarnición de primavera y café , cebada tostada en polvo

O

PESCADO BLANCO/SALSA

MARINARA/MEJILLONES/FEVETEADO

Pescado blanco etiqueta roja en aceite de oliva, salsa marinara, fricasé de mejillones y feveteado

Objeto culinario no identificado en Suplemento 12€

QUESO FRESCO/CRESSON/AGASTACHE/MERENGUE

Queso fresco, sorbete de granizado, cresson, merengue picante, polvo de polipodio

POSTRE

MERENGUE/CABRA/FRESAS/BALSAMICO

Vacherin con leche de cabra, las primeras fresas del señor Carrélas, vinagre balsámico de Cyril Codina y algodón de azúcar floral

O

BABA/MIEL/CARAMELO/MASCARPONE

Flor miel baba, caramelo de flores de naranja, crema batida mascarpone y alforfón



MENU DEGUSTATION

87^e ttc por persona

« Menú en 6 etapas »

Nuestros sumilleres seleccionan el vino por ti 28€

ESPARRAGOS/MISO/ESCABECHE /POUTARGUE

Espárragos verdes cocidos en caldo, miso blanco escabeche, limón y bottarga rallada

O

HUEVO/CHENOPODO/HIERBAS FRESCAS/YODO

Huevo escalfado, clorofila de chenopodo, brioche tostado, queso fesco ahumado, huevas de trucha

AVES DE CORRAL/MORILLAS/ASADO/MALEZA

Filete de ave de corral dorado en mantequilla, salsa de morillas, guarnición de primavera y café , cebada tostada en polvo

O

PESCADO BLANCO/SALSA MARINARA/MEJILLONES/FEVETEADO

Pescado blanco etiqueta roja en aceite de oliva, salsa marinara, fricasé de mejillones y feveteado

Objeto culinario no identificado en Suplemento 12e

QUESO FRESCO/CRESSON/AGASTACHE/MERENGUE

Queso fresco, sorbete de granizado, cresson, merengue picante, polvo de polipodio

MERENGUE/CABRA/FRESAS/BALSAMICO

Vacherin con leche de cabra, las primeras fresas del señor Carrélas, vinagre balsámico de Cyril Codina y algodón de azúcar floral

BABA/MIEL/CARAMELO/MASCARPONE

Flor miel baba, caramelo de flores de naranja, crema batida mascarpone y alforfón



MENU CONFIANCE

132^e ttc por persona

« Menú en 7 etapas »

Nuestros sumilleres seleccionan el vino por ti 48€



Menu servido solo para toda la mesa

Este menu te lleva al mundo del chef.
ofreciendote una cocina rural y autentica, prestando
especial atencion a los productos de temporada
potenciando lo que la naturaleza nos ofrece.

