MENU DECOUVERTE

49e Ttc por persona

« Menú en 4 etapas »

Nuestros sumilleres seleccionan el vino por ti 21€

ENTRADA

PAN/TOMATE/VINAGRE/BASILICO/BURRATA
Sopa de pan con tomate de los jardines de Orbieu macerada en vinagre de moras silvestres, crema de burrata ligeramente ahumada, vinagreta de granizado, brotes tiernos de albahaca y piñones.

O

TRUCHA/GARUM/RÁBANO/LIMÓN
La trucha de Aston funcionó como sashimi, garum, vinagreta de agua de pescado, rábano transparente marinado en aceite de oliva con limón, crema de ajo.

PLATO

CONDIMENTO LOTTE/RUIBARBO/MAIZ/COMBAVA/TARTAR
Medallón de rape con nácar, salsa al espíritu de condimento tártaro, ruibarbo escalfado, combava y textura de maíz.

O

PATO/ESPECIAS DULCES/TRIGO AHUMADO/HIERBAS
Trozo de pato atrapado en el filete, rosado cocido, pilaf de trigo ahumado, jugo de especias dulces, refrescante tabulé de hierbas y gremolata de ralladura de naranja.

OCNI en Suplemento 12€

QUESO FRESCO/CRESSON/AGASTACHE/MERENGUE
Queso fresco, sorbete de granizado, cresson, merengue picante, polvo de polipodio

POSTRE

MELOCOTÓN/VINO ROSADO/VERVENA/CASSIS
Esfera de galleta con crema de almendras, cuartos de melocotón confitado al vino rosado, grosella negra y verbena.

O

VACHERINA/LIMÓN NEGRO/BASILICO/CHOCOLATE BLANCO
Merengue fino y picante, limón negro confitado, sorbete de limón y crema de mascarpone de lima.

MENU DEGUSTATION

87e Ttc por persona

« Menú en 7 etapas »

Nuestros sumilleres seleccionan el vino por ti 28€

PAN/TOMATE/VINAGRE/BASILICO/BURRATA
Sopa de pan con tomate de los jardines de Orbieu macerada en vinagre de moras silvestres, crema de burrata ligeramente ahumada, vinagreta de granizado, brotes tiernos de albahaca y piñones.

TRUCHA/GARUM/RÁBANO/LIMÓN
La trucha de Aston funcionó como sashimi, garum, vinagreta de agua de pescado, rábano transparente marinado en aceite de oliva con limón, crema de ajo.

CONDIMENTO LOTTE/RUIBARBO/MAIZ/COMBAVA/TARTAR
Medallón de rape con nácar, salsa al espíritu de condimento tártaro, ruibarbo escalfado, combava y textura de maíz.

PATO/ESPECIAS DULCES/TRIGO AHUMADO/HIERBAS
Trozo de pato atrapado en el filete, rosado cocido, pilaf de trigo ahumado, jugo de especias dulces, refrescante tabulé de hierbas y gremolata de ralladura de naranja.

OCNI en Suplemento 12€

QUESO FRESCO/CRESSON/AGASTACHE/MERENGUE

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

---

MELOCOTÓN/VINO ROSADO/VERVENA/CASSIS
Esfera de galleta con crema de almendras, cuartos de melocotón confitado al vino rosado, grosella negra y verbena.

VACHERINA/LIMÓN NEGRO/BASILICO/CHOCOLATE BLANCO
Merengue fino y picante, limón negro confitado, sorbete de limón y crema de mascarpone de lima.

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.