

• MENÚ GOURMET •

Primers

Cremós de patata amb butifarra de perol, vieires i rovell d'ou marinat amb soja
Carpaccio de gamba amb tocs de maionesa de wasabi, brots i esferificacions d'OVE
Caneló de pollastre rostit amb foie, tòfona i beixamel trufada
Amanida caprese amb búfala i oli d'alfàbrega

Segons

Arròs caldós de llamàntol (**mínim 2 persones**)
Arròs a banda de gamba i el seu carpaccio (**mínim 2 persones**)
Espatlla de xai cuita a baixa temperatura amb reducció de mel i teriyaki
Suquet de rap

Pastres

Deconstrucció de Lemon Pie
Pà amb xocolata, oli i sal
Mató amb mel i anous
Pastisset de pastanaga amb crema formatge i avellanes
Pastisset de formatge amb nata i flocs de xocolata
Brownie d'avellanes sobre llit de xocolata blanc i festucs
Tiramisú a la nostra manera

PREU: **35€**

El menú inclou pà i aigua i copa de vi negre (Arrocal DO Ribera del Duero) o blanc (Melior DO Rueda) o cava o canya o refresc.