

SAN VALENTÍN

14 DE FEBRERO

ABRIENDO BOCA

Ostra con caviar Imperial y vinagreta francesa.

Buñuelo relleno de crema de calçots napado con salsa romesco y ajo asado.

Brioche de masa madre relleno de estofado de pato, setas de temporada, finalizado con salsa macha y salsa clandestina ahumada.

CALENTANDO ESTÓMAGOS

'Dumpling' relleno de 'carn d'olla' y su caldo emulsionado con alga kombu.

DE LA MAR AL MERO Y DE LA TIERRA AL CORDERO

A escoger:

Vieira glaseada con mantequilla de romero, demi-glace de colinabo con puré de coliflor asada y leche de coco.

Tataki de vaca nacional madurada 60 días, ahumada al carbón y con salsa coreana chajang casera.

UN DULCE NO AMARGA A NADIE

Tarta Sacher de almendra rellena de mermelada de fruta de la pasión y chile habanero maridado con copa de cava.

65€

Aperitivo de bienvenida: pan y mantequilla artesanales
Incluye bebida: agua, refresco, vino o cerveza

Maridaje de vino opcional. (40€)

B