

CAP D'ANY

31 DE DESEMBRE

OBRINT BOCA

Fulla de shiso verd farcida d'arròs i anguila fumada del Delta de l'Ebre finalitzada amb foie flamejat i caviar Imperial

Peix cabra de mar Gallega curada amb salmorra de llet
Amb salsa holandesa d'espíulina i gelée de cogombret agredolç

ESCALFANT L'ESTÒMAC

Pedrer de vedella rostida en brasa amb bunyol de sífó farcit de crema d'albergínia fumada i ous de truita de riu

Tteokbokki cuinat en brou de cranc blau, salsa coreana Jjajang i llet de coco, acompanyat de mini verdures de temporada

EL BON ALIMENT FA TORNAR JOVE A LA GENT

Peix llimona en salmorra napat amb gazpachuelo de vinagre Chinkiang, amb base de crema d'arròs negre i maionesa de julivert.

Llengua de vaca de Girona fumada i lacada amb salsa hoisin de kalbi

A NINGÚ LI AMARGA UN DOLÇ

Còctel 'Apple de Liria' amb licor de xile verd, fumat amb fusta de taronger i canyella

Flam de mascarpone i te negre amb perles gelades de te matxa.

125€

Aperitiu de benvinguda: pa i mantega artesanals
RAÏM DE CAP D'ANY, COTILLÓ I COPA DE CAVA inclosos
El preu del menú no inclou resta de begudes

Maridatge de vi opcional. (40€)



CAP D'ANY

31 DE DESEMBRE

OBRINT BOCA

Tomàquet rostit al carbó amb camamilla de llimona i all negre, burrata sobre pesto d'estragó i gel de cor de palmera a la brasa.

ESCALFANT L'ESTÒMAC

Base de tapioca en textures amb coliflor a la romana, maionesa de tàperes i chipotle, i peres osmotitzades en vi dolç amb espècies

MENJAR VERDURA ÉS CORDURA

Api-rave cuinat a dues coccions glacejat amb mantega de romaní i all, i amb base de curri de pastanaga i carbassa kabocha.

A NINGÚ LI AMARGA UN DOLÇ

Còctel 'Apple de Liria' amb licor de xile verd, fumat amb fusta de taronger i canyella

Flam de mascarpone i te negre amb perles gelades de te matxa

90€

Aperitiu de benvinguda: pa i mantega artesanals
RAÏM DE CAP D'ANY, COTILLÓ I COPA DE CAVA inclosos
El preu del menú no inclou resta de begudes

Maridatge de vi opcional. (30€)

