

# MENÚ CHEF EXPERIENCE

ESPECIAL NAVIDAD

## ABRIENDO BOCA

Patata confitada y rellena de salsa clandestina Boraz

Sardina ahumada con emulsión de piparra y encurtidos

Mini canelón de carne estofada con foie, napado con bechamel de parmesano y trufa

## CALENTANDO ESTÓMAGOS

Escudella Catalano-Asiática:

Gyoza frita rellena de 'carn d'olla' con caldo de escudella emulsionado en mantequilla de alga kombu ahumada

## DE LA MAR AL MERO Y DE LA TIERRA AL CORDERO

A escoger:

Suprema de corvina con bisque de cangrejo del Delta del Ebro acompañado de mini verduras

Meloso de cordero cocinado en brasa con demi-glacé de castañas y ciruelas, acompañado de cremoso de patata clásica

## UN DULCE NO AMARGA A NADIE

Bizcocho de chocolate y almendra con ganache de coco y pistacho

48€

A consultar opciones vegetarianas

**B**