

EXPERIÈNCIA MEDITERRÀNIA

Tria 2 entrants + 1 plat principal + 1 postre

ENTRANTS FREDS

Carpaccio de rap marinat, pedregat de escalunyes i ceba negra

Aguachile verda de gamba amb xili de Jalapa, ceba morada i poma àcida

Tataki de tonyina marinada en kabayaki, mullo roig canari agredolç i api trufat

Amanida de burrata, tomaca valenciana amb mesclum i oli d'anet

ENTRANTS CALENTS

Flor de carxofa confitada, reducció de porto i foie gratinat amb panses i pinyons

Vieira amb carabassó, crema de dacsà torrada, taronja i papada ibèrica

Tronc de porro confitat, truita pirinenca fumada, coco i brou curt de pernil i boletus

Falsa lasanya cruixent de secret ibèric, beixamel de llet de coco i crema de formatge fumat

Polp amb parmentier de creïlla, oli i sorra de pebre roig

PLATS PRINCIPALS

Paella valenciana*

Arròs melós d'ànec amb boletus*

Llom de bacallà confitat, socarrat de mar i muntanya i fals pil pil d'all negre

Magret d'ànec, xucri acidulat i salsa de taronja i gingebre

POSTRES

Flamet de cel fruita de la passió, bescuit esponjós de te matxa i xocolata blanc

Pastís temperat de quatre formatges (brie, gorgonzola, mascarpone i formatge crema)

El nostre tatin de poma a la cassola

Textures de xocolata

40€

IVA inclòs. Primer servei de pa inclòs. Begudes no incloses

* Arròs: mínim per a 2 persones