

EXPERIÈNCIA CANTÀBRICA

A MIGDIA: Trie 2 entrants + 1 plat principal + 1 postre

ENTRANTS FREDS

Salmó d'Alaska, llet de tigre de xili panca i ceba morada

Tataki de tonyina marinada en kabayaki, mojo roig canari agredolç i celeri trufat

Ensalada de burrata, granissat de salmorejo i pernil ibèric

Espàrrec blanc confitat, crema de safrà, alga còdium i textura de pamesà

ENTRANTS CALENTS

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

Foie, poma caramel·litzada, gerds i avellana

Falsa lasanya cruixent de secret ibèric i beixamel de coco

Taquets de costella de vaca, figues confitades i polenta

PLATS PRINCIPALS

Galta de tonyina a la milanesa amb reducció de vi negre, cúrcuma i tomaca agredolça

Sobrecostella de vaca madurada al josper en el seu suc amb piparres, daus de carabassa caramel·litzada i creïlles tallades a rodanxes

Senyoret de marisc amb sepionet, allistat i gambots

POSTRES

Pastís de 4 formatges, coulis de fruits rojos i arena d'ametla

Coulant de xocolata negra, amb interior líquid de xocolata blanc i gelat de xocolata amb violeta

Tatin de poma al josper amb gelat de torró d'ametla

Lemon Pie de mango i fruita de la passió

49€

IVA inclòs. Primer servici pa inclòs. Begudes no incloses.

*Arròs mínim per a dos persones