



MENÚ HOMENATGE

MENÚ HOMENAJE

Moixama Extra d'Isla Cristina amb Ametlla Marcona fregida
Mojama Extra de Isla Cristina con Almendra Marcona frita
(peix, fruits secs/pescado, frutos secos)

Coca de Folgueroles amb tomàquet i Pernil Ibèric de Los Romeros de Jabugo
Coca de Folgueroles con tomate y Jamón Ibérico de Los Romeros de Jabugo
(gluten)

Coca de Folgueroles amb tomàquet i Anxova "000" del Cantàbric
Coca de Folgueroles con tomate y Anchoa "000" del Cantábrico
(gluten, peix)/(gluten, pescado)

Carpaccio de Wagyu
Carpaccio de Wagyu

Foie Mi-Cuit amb Festuc, Reducció de PX i Cabell d'àngel
Foie Mi-Cuit con Pistachos, Reducción de PX y Cabello de ángel
(fruits secs)/(frutos secos)

Croqueta de "Morcón" Ibèric de Los Romeros de Jabugo amb Maionesa de Morcón
Croqueta de Morcón Ibérico de Los Romeros de Jabugo con Mayonesa de Morcón
(gluten, lactis, ou)/(gluten, lácteo, huevo)

Croqueta de Gamba Fresca d'Isla Cristina amb un toc d'all i oli
Croqueta de Gamba Fresca de Isla Cristina con "all i oli"
(gluten, lactis, ou, crustacis)/(gluten, lácteo, huevo, crustáceo)

Gambes Fresques d'Isla Cristina a la Planxa
Gambas Frescas de Isla Cristina a la Plancha
(crustacis)/(crustáceo)

Melós de Xai amb Parmentier cremosa de patata
Meloso de Cordero con Parmentier de patata
(lactis, gluten, api)/(lácteo/gluten, apio)

Trilogía de Formatges Francesos (Triple Crème, Langres i Epoisses)
Trilogía de Quesos Franceses (Triple Crème, Langres i Epoisses)
(lactis, fruita seca)/(lácteo, frutos secos)

Pastis de Xocolata Next Level
Tarta de Chocolate Next Level
(lactis, traces de gluten)/(lácteo, trazas de gluten)

44,50 € Iva Inclòs per/por persona
Només servim aquest menú per taula completa.