

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)

Sorpresa de Coca de Folgueroles amb Anxova "000" del Cantàbric
Sorpresa de Coca de Folgueroles con Anchoa "000" del Cantábrico
(gluten, peix, lactis)/(gluten, pescado, lácteo)

Carpaccio de Wagyu sense ximpleries
Carpaccio de Wagyu sin tonterías

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 Pernil Ibèric de Los Romeros de Jabugo amb Maionesa de Kimchi
Croqueta de Jamón Ibérico de Los Romeros de Jabugo con Mayonesa de Kimchi
(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 cremosa de patata
(lactis, gluten, api)/(lácteos, gluten, apio)

Gelat de Formatge Idiazábal amb Mel de Canya
Helado de Queso Idiazábal con Miel de Caña
(lactis, gluten)/(lácteo, gluten)

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

47,50 € Iva Inclòs per/por persona (mínim/mínimo 2)
Només servim aquest menú per taula completa.