

# MENÚ DE MIGDIA

Només es serveix per taules completes

## *Aperitius*

*Tartare* de calamar amb rovell d'ou líquid, consomé de ceba i *kaffir*

o

Làmines de presa ibèrica temperades sobre quallada de foie-gras, tarama d'ostra i gelat de mostassa

-----

Quallada temperada de *carabinero* i sopa dels seus corals

o

Peix rei rostit amb pil-pil de cloïsses, nècora i Xampany i una crema fina d'avellana i caviar

-----

Filet de vaca al carbó, carxofes i tubercles amb salsa d'escalunya i porto

o

Royal de pintada, *cappelletti*, brou reduït de rostit i salsa de foie-gras

-----

Sorbet de gingebre i fruita de la passió, coco i pastanaga

o

Cacauet, tamarinde, plàtan i mantega torrada

## *Petits-fours*

Entrant, primer, segon i postra a triar.

150€

*Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun.  
Els preus inclouen el 10% d'IVA.*