

MENÚ DEGUSTACIÓ

Només es serveix per taules completes

Aperitius

Moniato, alvocat i blat de moro a la brasa, peix llimona marinat i coriandre

Escamarlà i gingebre, infusió de cafè aràbiga del Brasil i crema cremada de llet d'ovella

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

Royal de tàperes, tomàquet líquid i algues, carabiner temperat i sopa dels seus corals

Amanida de verdures i pètals, herbes, brots amb crema d'enciam i llamàntol

Ravioli de *wagyu* i anguila glacejada, crema iodada, raifort i caviar

Roger en suquet amb perles de *Vinum Acre*, sardina fumada i api nap

Cabirol a la brasa amb crema de tòfona negra, salsa de taronja i el seu suc especiat

Esferes de cardamom, poma i iogurt

Bombó de nou de Pecán, roques de llet, cafè i whisky fumat

Petits-fours

Harmonia de vins

405€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun.

Els preus inclouen el 10% d'IVA.