

MENÚ

8 MUNDOS. 8 PLATOS. 2,5 HORAS.

Tortita de camarones.

Salmorejo de Remolacha, Pétalos de Cebolleta y Gel de Agua de Rosas Quisquilla marinada en Sal Cítrica, Fideos Traslúcidos, Ali Oli y Sofrito ligeramente picante.

Hummus Cremoso de Alcachofa y AOVE, coronado con Snacks de Alcachofa, Brócoli, Guisantes Liofilizados y Espárragos Trigueros.

Huevo de Oro con migas de Patata y Panceta salteadas, Huevo pochado, espuma de Patata y láminas de Trufa.

Arroz del Senyoret y Gamba Roja servido en Llauna con emulsión de su propio coral.

TIRA DE ASADO DE WAGYU SOBRE PARMENTIER NEGRA, VAINILLA Y CENIZA DE CEBOLLA.

SUPERMOUSSE DE CHOCOLATE ACOMPAÑADO DE ESPUMA DE CAFÉ Y HELADO DE AVELLANAS DEL PIAMONTE.

MENÚ CON MARIDAJE

270€ por persona (IVA incluido)

MENÚ SIN MARIDAJE

195€ por persona (IVA incluido)