



MENÚ VEÏNAT DE LLEBRERS DE BAIX

**CREMA DE COLIFLOR AMB MANTEGA NOISETTE I CAVIAR
BELUGA IRANÍ**
AMB DAUS DE BRIOIX

TEXTURES DE FOIE I POMA VERDA

**PAPADA IBÈRICA CUITA A BAIXA TEMPERATURA I MARCADA A
LA BRASA AMB ANGUILA FUMADA**
I AMANIDETA D'ALGA WAKAME I MADUIXES

CALAMAR DE POTERA EN TRES COCCIONS

COLOMÍ PEQUÍN EN TRES COCCIONS
CUIXES A BAIXA TEMPERATURA GLACEJADES AMB Salsa PEQUÍN, PIT MARCAT A
LA PLANXA I EL PATÉ DEL SEU FETGE, ACOMPANYAT DE COL XINA

* * * *

CÍTRIC PIE

AMB CREMA DE LLIMONA, GOMINOLA DE FRUITA DE LA PASSIÓ, GEL DE TARONJA,
NÚVOL CÍTRIC, GELAT DE YUZU I MERENGUE

MOUSSE DE XOCOLATA BLANCA AMB TÒFONA

* * * *

Aigua, pa, cafès i petit fours

* * * *

72€ (IVA INCLÒS)

*Maridatge de vins opcional (25€/persona) *Prèvia reserva i taula completa