

MENÚ NOCHES

Aperitivos

Brioche al vapor con setas de temporada.
Crema de coliflor con trufa de otoño.

ENTRANTES

Huevo poché a baja temperatura con setas de temporada.

Cremoso de patata, espuma de *demi-glace* de ternera, piñones, aceite de perifollo, espárragos verdes y patata crujiente.

- o -

Crema de calabaza con vieira trufada.

Crema de calabaza, pipas de calabaza sufladas, picatostes de pan y vieira con trufa.

- o -

Parmentier de calamar con chipirones.

Parmentier de patata, mosaico de calamar, pimentón dulce, chipirones y salsa aireada de calamar.

PRINCIPALES

Solomillo de ternera de Girona.

Con mantequilla de hierbas y especias y gratén de patata.

- o -

Wellington de lubina con salsa beurre blanc.

Emulsión de hinojo, reducción de salsa de lubina y aceite de perejil.

- o -

Arroz cremoso de verduras.

Con espárragos verdes y crujiente de parmesano.

POSTRES

Manzana de Feria.

Texturas de manzana verde, manzana caramelizada con calvados, sablé de mantequilla y helado de canela.

- o -

Cromatismo naranja.

Compota de zanahoria, granizado de mandarina, azúcar de naranja y helado de yema de huevo.

- o -

Coulant de chocolate con helado de chocolate.

Coulant de chocolate de Casa Cacao, salsa de cacao, helado de chocolate, frutos rojos y menta fresca.

Petit Four

Bombón de nuestro *Bean To Bar* Casa Cacao.

53€ por persona.

(Pan rústico de masa madre incluido.)

(Vinos, cafés, infusiones y extra de pan rústico de masa madre no incluidos.)