



MENÚ D'ESTIU

Tataki de tomàquet de temporada amb cirera sense pinyol, cruixent d'alga nori, caviar d'oli verge d'arbequina, brots de temporada i vinagreta japonesa ponzu

Gaspatxo de xindria presentat en copa de còctel amb la seva brotxeta de bola de xindria i formatge feta i cogombre decorat amb un corall vermell

Ostra blanquejada amb granissat verd, flors de temporada i ous de salmó

Tàrtar de vedella sobre el seu fèmur rostit amb maionesa d'all negra, mantega d'herbes i all i cruixent d'all

Garrinet confitat a baixa temperatura presentat en terrina, acabat cruixent al forn amb la seva salsa, guarnició de gratin de patata, pastanagues mini i salsa holandesa d'herbes fresques i pell de taronja

Tropical

Crumble de llima, cremós i gelificat de mango i fruita de la passió, mousse de coco i un acabat de xocolata negra acompanyat de pinya caramel·litzada, sorra de xocolata blanca i mango i coulis de fruites tropicals