

# *MENÚ DEGUSTACIÓN*

## *TAPITAS*

*Pan airbag de huevo frito trufado*

*Carquinyoli de pistachos y mojama*

*Pollo con gambas*

*Uva con arenque*

*Capuchino de rabo de buey*

*Erizo de mar con alubias de Santa Pau*

*Rollito de liebre a la royal*

## *MENÚ*

*Raviolis de pulpo con calabaza, boniato y sobrasada*

*Consomé de faisán con vieiras*

*Pescado del mercado con crema de almendras, vinagreta de meunière y alcachofa*

*Lomo de ciervo con cacao y regaliz*

---

*Carro de quesos artesanos y de fermier, seleccionados por Toni Gerez*

---

*Infusión de té rooibos, zanahoria, canela y vainilla*

*Bizcocho de cacao al vapor, mousse de violeta y sorbete de coco*

---

*Petit fours*

*85,00*

*Este menú solo se servirá a mesa completa*

*Además, opción maridaje de vinos. Aguas y cafés*

*25,00*

*Este menú tiene una duración de servicio mínimo de 2,30h, por esta razón se servirá hasta media hora antes del cierre de cocina.*

*En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.*