MENÚ

TRUFA Y TERRITORIO

Acelga, almendra y trufa blanca

Comtessa de torta del Casar y trufa

Atún, foie y trufa

Vermut de elaboración propia

Rigattoni relleno de bogavante con carbonara de hinojo trufada

Pie de cerdo, cigala y salsa de trufa

Campo Eliseo Rueda 2022 – Lurton - Campo Elíseo – D.O. Rueda

Salmonete, alcachofa y trufa blanca

Pichón, coliflor y trufa negra

Aires de Garbet 2022 – Perelada – D.O. Empordà

EL ARTE DEL QUESO

Selección de quesos por Toni Gerez

Mielmar – Celler Pescador – D.O. Catalunya

Oveja, piñón y trufa

Garnatxa De L'Empordà 12 Años – Perelada – D.O. Empordà

Pequeñas inspiraciones de nuestra bodega

180 €