



MENÚ DEGUSTACIÓ · MENÚ DEGUSTACIÓN · TASTING MENU

APERITIU · APERITIVO · APPETIZER

Ostra Gillardeau N°2 a la brasa amb gaspatxo fumat
Ostra Gillardeau N°2 a la brasa con gazpacho ahumado
Roasted Gillardeau oyster N°2 with smoked gazpacho

Mini coca d'anxova i mantega fumada
Mini coca de anchoa y mantequilla ahumada
Anchovy and smoked butter mini toast

ENTRANTS · ENTRANTES · STARTERS

Croqueta de mitjana de vaca rostida i vel de mitjana curada
Croqueta de chuleta asada y velo de chuleta curada
Roasted rib-eye croquette and cured rib veil

Vieira i crema fina de porro
Vieira y crema fina de puerro
Scallop and fine leek cream

PRINCIPALS · PRINCIPALES · MAINS

Bacallà al pil·pil amb cloisses i mongetes
Bacalao al pil-pil con almejas y alubias
Codfish filet with clams and white beans

Filet de vedella amb moll i escuma de patata
Solomillo de ternera con tuétano y espuma de patata
Beef sirloin with marrow and potato foam

POSTRE · POSTRE · DESERT

Ganache de xocolata, cafè i avellanes o baba Irene
Ganache de chocolate, café y avellanas o Baba Irene
Chocolate "ganache", coffee and hazelnut or Irene's baba

Preu per comensal 75€ (Iva inclos)
Precio por comensal: 75€ (IVA incluido)
Price per guest €75 (VAT included)

Inclou aigua, cafè i una copa de vi o cava/ Incluye agua, café y una copa de vino o cava/
Water, coffee and one glass of wine or cava included



Maridatge · Maridaje · *Pairing*

Q-CUMBER

Fino, Pisco, pepino, zumo de lima y azúcar

Copa de Verdejo

D.O Verdejo

Copa de Albariño

D.O Rias Baixas

Copa de Rioja Crianza

D.O.Ca. Rioja

Vanity Martini

Patron Silver, sirope de almendra amarga, zumo de lima, romero, ginger beer y clara de huevo

Preu per comensal 45€ · Precio por comensal 45€ · *Price per guest €45*