



R E S T A U R A N T

A COMPARTIR

Tres aperitivos de temporada seleccionados cuidadosamente por el chef

BOQUERÓN DE PLAYA con pilpil de romesco y perlas de albahaca

GAZPACHO DE REMOLACHA y anguila con huevas de salmón y nips de sésamo

VITELLO TONATO DE VACA MADURADA, berenjena ahumada y rúcula

CROQUETA DE COSTILLA DE CERDO, manzana y chile chipotle

ARROZ DE GAMBAS DE PALAMÓS

SOLOMILLO DE TERNERA a la brasa

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco Ànec Mut - D.O. Penedès

Vino tinto Ànec Mut - D.O. Penedès

Cafés e infusiones

POSTRE

LEMON-MANGO PIE con merengue de yuzu y semi sorbete de tomillo y limón

Petit fours

55€ por persona

min. 2 personas y a mesa completa
