



GASTRONOMIC ITINERARY / ITINÉRAIRE GASTRONOMIQUE

~ Summer / Été

Welcome appetisers - "Tomatoes" / Apéritif de bienvenue - "Tomates"

Gaspacho cryofiltration, carasatu bread and sun-dried, candied tomatoes
Cryofiltration du gaspacho, pain carasatu et tomates séchées et confites



Anchovy with tomato bread
Anchois au pain à la tomate



Ricotta tomato with basil caviar
Tomate ricotta au caviar de basilic



Oyster and cava with green apple and cardamom
Huître au cava et pomme verte à la cardamome



White asparagus flan with low-temperature egg and Iberian ham
Flan d'asperges blanches à l'œuf à basse température et jambon ibérique



Roasted vegetable coca bread with caramelized foie gras and balsamic vinegar reduction
Pain de coca aux légumes rôtis au foie gras caramélisé et réduction de vinaigre balsamique



Galician octopus carpaccio with parmentier and paprika oil from La Vera
Carpaccio de poulpe galicien au parmentier et huile de paprika de La Vera



Tuna neck stew with rice, served in its own stock
Ragoût de cou de thon avec riz, servi dans son propre bouillon



Monkfish with tempura and summer mushroom pil
Lotte en tempura avec pil aux champignons d'été



Black Angus rib with wheat and cocoa textures
Côte de Black Angus aux textures de blé et de cacao



False passion fruit egg and white chocolate
Faux œuf fruit de la passion et chocolat blanc



Selection of Catalan Cheeses with their accompaniments
Sélection de fromages catalans avec leurs accompagnements



Petits fours

Still or sparkling mineral water, bread, coffee and teas / Eaux minérales ou gazeuses, pain, café et infusions

Price – Prix

€95 per person (incl. VAT) / 95€ par personne (TVA comprise)

La vella farga
UNIQUE - HOTEL


RELAIS &
CHATEAUX

