



Itinerari gastronòmic / Itinerario gastronómico / Gastronomic itinerary

Aperitiu de benvinguda

Aperitivo de bienvenida

Welcome appetizer

~

Sopa freda de tomàquet i remolatxa amb gelat d'Idiazábal

Sopa fría de tomate y remolacha con helado de Idiazábal

Cold soup of tomato and beetroot with Idiazábal cheese ice cream

~

Amanida de magret d'ànec amb pera confitada i bolets

Ensalada de magret de pato con pera confitada y setas

Duck magret salad with caramelized pear and mushrooms

~

Lingot de foie amb fruits secs i amanida de brots tendres

Lingote de foie con frutos secos y ensalada de brotes tiernos

Foie Ingot with dried fruits and tender shoots salad

~

Tàrtar de tonyina Balfegó amb alvocat i sèsam negre

Tartar de atún Balfegó con aguacate i sésamo negro

Balfegó tuna tartar with avocado and black sesame

~

Medallons de rap amb arròs negre, calamars i all i oli de safrà

Medallones de rape con arroz negro, calamares y alioli de azafrán

Monkfish medallions with black rice, squid and all i oli of saffron

~

Filet de vedella ecològica amb "ratatouille" gratinat i salsa de rostit

Solomillo de ternera ecológica con "ratatouille" gratinado y salsa de asado

Ecological veal tenderloin with "ratatouille" gratin and roast sauce

~

Pinya osmotitzada amb granissat de te i escuma de coco

Piña osmotizada con granizado de té y espuma de coco

Osmotized pineapple with iced tea and coconut foam

~

Mousse de xocolata amb pa de pessic de Guinness

Mousse de chocolate con bizcocho de Guinness

Chocolate mousse with Guinness sponge cake

~

Petit fours

Aigua mineral o amb gas, pa, cafè o infusió

Agua mineral o con gas, pan, café o infusión

Still or sparkling water, bread, coffee or infusion

Preu-Precio-Price: 75,00€

per persona/ por persona / per person

Preu - Precio- Price: 75,00€

IVA incluído