



ITINERARI GASTRONÒMIC /ITINERARIO GASTRONÓMICO

~ *Tardor/ Otoño*

Aperitiu de benvinguda - “El nostre esmorzar” / Aperitivo de bienvenida - “Nuestro desayuno”

Xocolata – Crema de fredolics i botifarra negra
Chocolate – Crema de fredolics y botifarra negra



Croissant – Croissant de patata
Croissant – Croissant de patata

Poma – Falsa poma verda de foie
Manzana – Falsa manzana verde de foie



~

Ostra al cava amb poma verda al cardamomo
Ostra al cava con manzana verde al cardamomo



Terrina de foie caramel·litzat amb mango, foie i angula fumada
Tarrina de foie caramelizado con mango, foie y angula ahumada



Saltejat de bolets del Solsonès amb tempura d’ou ibèric
Salteado de setas del Solsonès con tempura de huevo ibérico



Arròs d'escamarlans i pollastre amb cremós de fum
Arroz de cigalas y pollo con cremoso de humo



Carpaccio de pop amb carbassa de violí i papada rostida
Carpaccio de pulpo con calabaza de violín y papada asada



Rap a la taronja, vainilla i celerí
Rape a la naranja, vainilla y calerí



Costella Black Angus amb textures de blat i cacau
Costilla Black Angus con texturas de trigo y cacao



Gin fizz de maduixa i coco
Gin fizz de fresa y coco



Ou de xocolata i torró
Huevo de chocolate y turrón



Petits fours

Aigües minerals o amb gas, pa, cafè i infusions / Aguas minerales o con gas, pan, café e infusiones

Preu – Precio

95€ per persona (IVA inclòs) /95€ por persona (IVA incluido)

