



## ITINERARI GASTRONÒMIC

~ Estiu ~

### Aperitiu de benvinguda

### Aperitivo de bienvenida

Gaspatxo de remolatxa amb gelat de formatge Idiazabal

Gazpacho de remolacha con helado de queso Idiazabal



Coca de full cruixent amb vieires i alvocat a la brasa, ceba caramel·litzada i orellanes

Coca de hojaldre con vieiras i aguacate a la brasa, cebolla caramelizada y orejones



Caneló de carabassó farcit de pollastre de pagès amb vinagreta de festucs

Canelón de calabacín relleno de pollo de corral con vinagreta de pistachos



Arròs de muntanya amb botifarra i costella de porc ibèric

Arroz de montaña con butifarra y costillas de cerdo ibérico



Llobarro salvatge amb espàrrecs de marge i pernil ibèric

Lubina salvaje con espárragos de margen y jamón ibérico



Llom de cérvol amb regalèssia, terra d'herbes i salsa de rostit

Lomo de ciervo con regaliz, tierra de hierbas y salsa de asado



Crema de mango amb cítrics i merenga

Crema de mango con cítricos y merengue



Mousse xocolata amb pa de pessic de Guinness i fruits vermells

Mousse de chocolate con bizcocho Guinness y frutos rojos



### Petit fours

Aigües minerals o amb gas, pa, café i infusions

Aguas minerales o con gas, pan, café e infusiones

### Preu – Precio

90€ per persona (IVA inclòs)

90€ por persona (IVA incluido)

