



*'Des de Cantina amb amor'*  
*'Desde Cantina con amor'*

## Menú degustació / Menú degustación

Pa artesà de massa mare amb 48 hores de fermentació amb oli d'oliva verge del Penedès  
Pan artesano de masa madre con 48 horas de fermentación con aceite de oliva virgen del Penedès

Aperitiu del xef  
Aperitivo del chef

Cremós d'all blanc i bacallà fumat cruixent amb esferificació de soja  
Cremoso de ajo blanco y bacalao ahumado crujiente con esferificación de soja

Amanida de perdiu escabetxada amb parmesà, textures de pera i vinagreta de figa  
Ensalada de perdiz escabechada con parmesano, texturas de pera y vinagreta de higo

Crema de foie banyant foie poêlé, acompanyat de xampinyó silvestre i ou a baixa temperatura  
Crema de foie que baña un buen trozo de foie poêlé, acompañado de champiñón silvestre y huevo a baja temperatura

Mini caneló de rostit amb crema de ceps  
Mini canelón de rustido con crema de ceps

Saltejat de calamarsets amb favetes, espàrrecs silvestres i ganache de botifarra negra  
Salteado de chipirones con habitas, espárragos trigueros y ganache de butifarra negra

Tataki d'Angus amb flor de sal i oli oliva verge extra  
Tataki de Angus con flor de sal y aceite oliva virgen extra

Copa de gelatina de vi especiat amb gelat de vainilla i cruixent de cabell d'àngel  
Copa de gelatina de vino especiado con helado de vainilla y crujiente de cabello de ángel

Flam napolità amb granissat i terra de taronja sanguina  
Flan napolitano con granizado y tierra de naranja sanguina

**Preu / Precio**

**• 65 •**

(Iva inclòs - Iva incluido)

Nota: sense maridatge / sin maridaje

