



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

Carpaccio de magret d'ànec amb cítrics
Carpaccio de magret de pato con cítricos

Crema de ceps amb gambes i cruixent de cap i pota
Crema de ceps con gambas y crujiente de cap y pota

Ou amb dues coccions amb parmentier de patata i ceps
Huevo con dos cocciones con parmentier de patata y ceps

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

Rap amb emulsió escabetxada i espàrrecs de Navarra
Rape con emulsión escabechada y espárragos de Navarra

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

Gelatina de llima i alfàbrega amb mousse de te matxa i gerds
Gelatina de lima y albahaca con mousse de te matcha y frambuesas

Tot xocolata
Todo chocolate

Preu / Precio

• 68 •

Iva Inclòs / Iva Incluido

Nota: sense maridatge
Nota: sin maridaje