

SAGAZ

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

Ajo blanco, guacame i sardina fumada
Ajo blanco, guacame y sardina ahumada

Steack tàrtar d'Angus tallat a ganivet
Steack tartar de Angus cortado a cuchillo

Brots, ànec mut, pera, parmesà i vinagreta de figa
Brotos, pato mudo, pera, parmesano y vinagreta de higo

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

Pop, molles al pebre roig i cremós d'albergínia rostida
Pulpo, migas al pimentón y cremoso de berenjena asada

Filet de vaca vella filetejat amb reducció de P.X
Solomillo de vaca vieja fileteado con reducción de P.X

Cinc formatges i els seus contrastos
Cinco quesos y sus contrastes

Cromatisme rosa
Cromatismo rosa

Preu / Precio

• 70 •

Iva Inclòs / Iva Incluido

Nota: sense maridatge
Nota: sin maridaje