



## *Pequeño Menú Degustación*

Dos aperitivos del chef.  
Dos entrantes.  
Un pescado.  
Una carne.  
  
Postre.  
Petits fours.

El precio es de **65.00€**, IVA incluido. No incluye bodega.

## *Menú Gastronómico*

Nuestro bloody mary.  
Brasa fría con aroma de pino.  
Caldo del peregrino.  
Ostra con judías guisadas de Santa Pau y tripa de bacalao.  
Foie con texturas de maíz.  
Sopa de calamar con ravioli de panceta de cerdo *Ral*.  
Huevo cocinado a baja temperatura con espárragos, trufa y tendones de ternera.  
Arroz de cigalas con cremoso de azafrán y aceite de naranja.  
Pescado de lonja con alcachofas y jamón ibérico.  
Jarrete de ternera con manzana y salsa de vino dulce.  
Texturas de mandarina.  
Babá de cacao al bourbon con plátano, café y cerveza negra.  
  
Petits fours.

El precio es de **89.00€**, IVA incluido. No incluye bodega.

*\*Menús sujetos a modificaciones por parte del chef.*

*Estos menús solo se servirán por mesa completa.  
El tiempo previsto para degustar los platos es de más de dos horas.*

*"En cumplimiento del Reglamento UE 1169/2011, normativa sobre Alergias, tenemos a disposición la composición de todos nuestros platos."*

IVA incluido

## *Entrantes*

Nuestros canelones con foie, setas y trufa.  
27,00 €

Arroz ahumado con anguila y alioli de azafrán.  
35,00 €

Pulpo a la brasa con patata al pimentón de la Vera.  
28,00 €

Ensalada de aromas de temporada con gamba de Palamós.  
26,00 €

## *Segundos*

Morro de bacalao confitado con judías de Santa Pau y verduras.  
32,00 €

Pescado de lonja con alcachofas y jamón ibérico.  
32,00 €

Cochinillo ibérico crujiente con frutos rojos confitados.  
33,00 €

Espaldita de cabrito cocinada a baja temperatura con setas y trufa.  
36,00 €

Jarrete de ternera con manzana y salsa de vino dulce.  
(Mínimo 4 personas)  
33,00 €

## *Postres*

Torrija con pasas y texturas de chocolate.  
10,00€

La *Montserratina* (bizcocho de almendra con nata a la vainilla y romero).  
10,00€

Babá de cacao al bourbon con plátano, café y cerveza negra.  
10,00€

Nuestro coco con piña al Ron y chocolate.  
10,00€

Texturas de mandarina.  
10,00€