



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€