



*"La bona taula és un lloc on les Amistats
Floreixen, els Llaços s'Enforteixen i els
Moments es converteixen en Records
Inoblidables."*

ENTRANTS

Amanida de Tomàquets Flambejats amb Aguacate, ceba vermella i vinagreta dolça de Mostaza

Tomàquet Raff albirat amb oli d'herbes lleugerament flambejades sobre un llit d'enciam maravilla, lasques d'alvocat, alcaparrons, ceba vermella i una vinagreta de mostassa lligada amb els suc del tomàquet

Coca de la brasa amb Escalivada

Coca tradicional d'oli torrada al carbó amb pebrots, albergínia i ceba a la brasa regades amb el nostre Oli d'Oliva Verge Extra d'enguany.

PRINCIPAL

Costella de Vaca a baixa temperatura amb Parmentier de Patata i Reducció dels seus suc

Centre de costella cuinat durant 18 hores, lleugerament lacat i servit amb una parmentier de patates i mantega regada amb els suc reduïts de la seva cocció

Morro de bacallà confitat amb oli suau d'alls, Kale i cremós de pastanaga

Confitat al moment i servit amb una emulsió del seu col·lagen

Wok de Quinoa vermella amb Albergínia a la flama, Muhammara i Ras el Hanout

Saltejat amb gíngebre, baies de goji, ceba vermella salsejat amb dos cremosos de pebrots i espècies.

DOLÇOS

Maduixes, fonoll i Xocolata Blanca

Maduixes tallades amb una crema de xocolata blanca i un granissat de fonoll fresc de la finca

Lassi de Nectarina i Fruita de la Passió

Amb Iogur Grec, Cardamom Verd i Menta

39€

