

LLEVANTOL

Pica pica en el centre de la taula

Assortiment de fritura mixta Sa Marinada (reballa i filets de peix fregits)

Milfulles amb caviar d'albergínia, tonyina en escabetx i ou de guatlla

Costelletes de conill saltades al perfum de romaní

Amanida de salmó amb avocat i algues

Musclos de roca al vapor

Peix del dia a l'espatlla

Bacallà negre amb salsa Tosazuan (inspiració japonesa)

Xai a baixa temperatura amb el seu suc i verdures brasejades

Arròs caldós de nècora gallega

Pastís de Tiramisú

Gemmes amb coulis de gerds

Biscuit ametllat de la casa amb xocolata calenta

Sorbet de poma verda al calvados

Cafè i Petit Fours

Aigües minerals

Bodega:

Puntils Blanc (D.O. Empordà)

Oratori de Martí Fàbrega (D.O. Empordà)

Cava Pere Ventura MdM –amb les postres -

Preu tancat 35,00. Preu amb IVA inclòs