

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ostra “ La Belle huître” con copa de cava

Gamba roja a la plancha (2u)

Montadito de anchoa del Cantábrico con pan de coca de Folgueroles con tomate y aceite de oliva virgen

Tartar de Atún bluefin con guacamole, frutas exóticas, wakame y wasabi fresco

Huevos estrellados con butifarra negra y setas silvestres

Gran Canelón de Faisán, con salsa de foie, trufa negra y cebolla crispy

Solomillo de vaca vieja frisona con parmentier de patata, mantequilla de trufa negra y pimiento asado

POSTRES

Lemon pie con crumble y merengue Italiano Flambeado

Coulant de chocolate con helado de fruta de la pasión

Precio: 60€ (sin bodega) mín. 2 personas

Opción Maridaje:

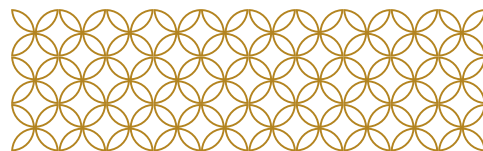
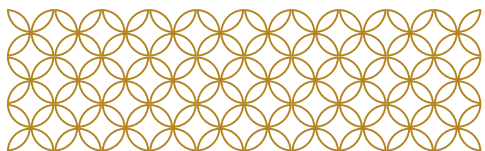
Copa de vino blanco Chardonnay

Copa de Vino Blanco Buffalo Albariño

Copa de vino Tinto Rioja Grianza

Precio sin bodega: 60€ p.p. (mín. 2 personas)

Precio con bodega: 70€ p.p. (mín. 2 personas)



MENU DEGUSTACIÓ

Ostra “ La Belle huître” amb copa de cava

Gamba vermella a la planxa (2u)

Muntadet d’ anxova del Cantàbric amb pa de coca de Folgueroles amb tomàquet i oli d’oliva verge

Tartar de Tonyina bluefin amb fruites exòtiques, wakame i wasabi fresc

Ous estrellats amb botifarra negra i bolets silvestres

Gran Caneló de Faisà, amb salsa de foie, tòfona negra i ceba crispy

Filet de vaca vella frisona amb parmentier de patata, mantega de tòfona negra i pebrot rostit

POSTRES

Lemon pie amb crumble i merengue Italià Flamejat

Coulant de xocolata amb gelat de fruita de la passió

Preu: 60€ (sense bodega) mín. 2 persones

Opció Maridatge:

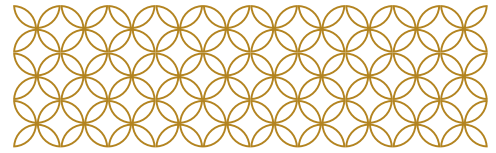
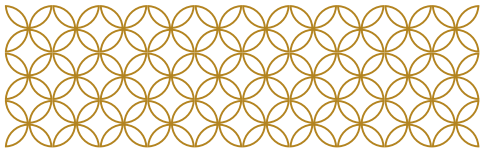
Copa de vi blanc Chardonnay

Copa de Vi blanc Buffalo Albariño

Copa de vi negre Rioja Grianza

Preu sense bodega: 60€ p.p. (mín. 2 persones)

Preu amb bodega: 70€ p.p. (mín. 2 persones)



TASTING MENU

Oyster "La Belle Huître" with cava glass

Grilled red shrimp (2u)

Cantabrian anchovy montadito with Coca bread from Folgueroles with spread tomato and virgin olive oil

Bluefin Red tuna tartar, with guacamole, exotic fruits, wakame and fresh wasabi

Scrambled eggs with black sausage and wild mushrooms

Pheasant cannelloni with truffle scented , foie sauce and crispy onion

Grilled ox sirloin with potato parmentier ,black truffle butter and roasted peppers

DESSERT

Lemon pie with crumble and flamed italian meringue

Chocolate coulant with passion fruit ice cream

Price: 60€ (vat included (no cellar) min 2 people)

Cellar additional option

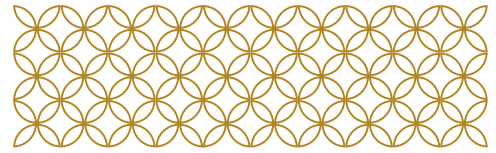
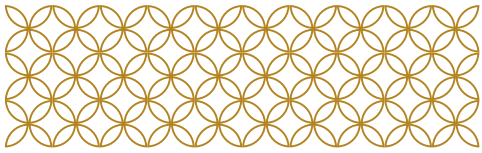
Glass of white wine Chardonnay

Glass of white wine Buffalo Albariño

Glass of red wine Rioja Crianza

Price without cellar: €60 p.p. (min. 2 people)

Price with cellar: €70 p.p. (min. 2 people)



MENU DÉGUSTATION

Huître "La Belle Huître" avec un coupe de cava

Crevette rouge grillée (2u)

Montadito d'anchois Cantabrique avec pain de coca de Folguerolas avec tomate et huile d'olive vierge

Tartare thon Bluefin avec guacamole, fruits exotiques, wakame et wasabi frais

Oeufs au plat avec boudin noir et champignons sauvages

Grand cannelloni de faisan avec sauce au foie , truffe fraîche et oignon croustillant

Vieux filet de boeuf au parmentier, beurre à la truffe et poivrons grillés

LE DESSERT

Tarte au citron avec crumble et meringue Italienne flambée

Coulant au chocolat et glace aux fruits de la passion

Prix: 60€ pp (sans vin, min. 2 personnes)

Formule avec vin

Verre de vin blanc Chardonnay

Verre de Vin Blanc Buffalo Albariño

Verre de vin Rouje Rioja Crianza

Prix sans cave : 60 € p.p. (min. 2 personnes)

Prix avec cave : 70 € p.p. (min. 2 personnes)