



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 foie

Gran Ganeló 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

Cheesecake de gorgonzola amb coulis de fruits vermells

Coulant de xocolata amb gelat de fruita de la passió

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

Opció Maridatge:

Copa de vi blanc Chardonnay

Copa de Vi blanc Buffalo Albariño

Copa de vi negre Rioja Crianza

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

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