

# MENÚ EVOLUCIÓN CORTO

## Inglés + Alergenos


En 9 pasos:

### 3 Snacks:

Coca de cerveza con “Esgarraet” y Ventresca de atún   \*opción sin gluten

*Toast made with beer with pepper and Tuna Ventresca*

Bao de pato del Curry    \*opción sin gluten  
*Curry duck bao*

Croqueta de Jamón Ibérico, Boletus y Trufa    
*Iberian ham and boletus croquette, with textured truffle sauce oil*

### Primer entrante:

Lubina marinada, emulsión de salicornia con sublimación “d’herba d’olives”



*Marinated sea bass, salicornia emulsion with olive herb sublimation*

### Segundo entrante:

Cococha de Merluza sobre tortita de arroz y trigo nixtamalizada



*Hake Cococha on nixtamalized rice and wheat pancake*

## Pre-principal:

“All i pebre” 3.0   
“All i pebre” 3.0 (traditional appetizer by Chef)

## Principal Arroz a elegir entre:

Paella (o Meloso) "Cap y Casal" o

“Cap i Casal” Paella (or Rice broth)

Arroz a Banda con Plancton Marino     
Plancton Paella

## Postre

Choco, Fruits & Biscuits



## Petits Fours

**Precio por persona\*: 35 euros (IVA incluido)**

*\*Los menús se sirven a la mesa completa. **Bebida NO incluida.***

**Maridaje opcional (18 euros por persona).**

*Drinks not included. Wine pairing (18 euros per person).*