

MENÚ EVOLUCIÓN CORTO

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).

Maridaje CORTO Opcional: 18€/persona.

El Maridaje de vinos CORTO incluye 3 copas + vino dulce. No especificamos los vinos que se compone el maridaje pues son elegidos al momento, según temporada y para cada cliente por nuestro sumiller.