

MENÚ EVOLUCIÓN LARGO



En 13 pasos:




5 Snacks en dos tiempos:

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

Toast made with beer with pepper and Tuna Ventresca

Mini-Tartar de Salmón salvaje y aguacate     *opción sin gluten
Mini Tartar with both textures of wild Salmon, avocado and wakame seaweed

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

Bocadito de Bacalao en tempura con “all i oli” de curry   
Codfish snack in tempura with “all i oli” curry

Bao de Pato al curry    *opción sin gluten
Curry duck bao

Primer entrante:

Crujiente de Gambas y Algas     
Crunchy texture with prawns and seaweed

Segundo entrante:

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



Marinated sea bass, salicornia emulsion with olive herb sublimation



Tercer 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 de la Señorita by María José Estevens   
(lubina salvaje y gamba rayada)
“Arroz de la Señorita by María Jose Estevens” (wild sea bass and prawn)

Pre-postre:

Postre digestivo de Limón 

Lemon digestive dessert

Postre:

Nuestra Tarta de Naranja 

Orange Pie

Petits Fours

Precio por persona*: 60 euros (IVA incluido)

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

Maridaje opcional (30 euros por persona).

Drinks not included. Wine pairing (30 euros per person).



Maridaje LARGO Opcional (30 €/persona):

El Maridaje de vinos LARGO incluye 5 copas + vino dulce. No especificamos los vinos que se compone el maridaje pues son elegidos en el momento por nuestro sumiller según criterios de temporada o según aspectos y gustos que nos manifieste el cliente.