

menú degustació

Carpaccio de gambes de Port de
la Selva amb romesco i tocs cruixents

Llobarro a l'esquena amb
verdures envinagrades

Cua de bou amb moll de l'os
i moniato rostit

Sorbet de gerds, granissat de
roses amb extracte de litxi i cremós
de vainilla

blanc

Can Sumoi Blanc
(Xarel·lo) – DO Penedès

negre

Barón de Ley Reserva
(Tempranillo) – DO Rioja

cava

De Nit Brut Nature Raventós i Blanch
(Macabeo, Monastrell, Parellada, Xarel·lo) - DO Cava

Aigua i cafè

PVP: 62€/pp

Disponible del 13/02 al 15/02



menú degustación

Carpaccio de gambas de Port de la
Selva con romesco y toques crujientes

Lubina a la espalda con verduras
encurtidas

Rabo de toro con tuétano
y boniato asado

Sorbete de frambuesa,
granizado de rosas con extracto
de lichi y cremoso de vainilla

blanco

Can Sumoi Blanco
(Xarel·lo) – DO Penedès

tinto

Barón de Ley Reserva
(Tempranillo) – DO Rioja

cava

De Nit Brut Nature Raventós i Blanch
(Macabeo, Monastrell, Parellada, Xarel·lo) - DO Cava

Agua y café

PVP: 62€/pp

Disponible del 13/02 al 15/02



tasting menu

Red prawn carpaccio from Port
de la Selva with romesco sauce
and crispy touches

Back-grilled sea bass with
pickled vegetables

Oxtail with bone marrow and roasted
sweet potato

Raspberry sorbet, rose granita with
lychee extract and vanilla cream

white

Can Sumoi White
(Xarel·lo) – DO Penedès

red

Barón de Ley Reserva
(Tempranillo) – DO Rioja

cava

De Nit Brut Nature Raventós i Blanc
(Macabeo, Monastrell, Parellada, Xarel·lo) – DO Cava

Water and coffee

Price: €62/pp

Available from 13/02 to 15/02



menu dégustation

Carpaccio de gambas de Port
de la Selva au romesco et touches
croustillantes

Bar rôti sur peau avec légumes marinés

Queue de bœuf avec moelle et patate
douce rôtie

Sorbet à la framboise, granité de
rose à l'extraïtde litchi et crémeux
à la vanille

blanc

Can Sumoi Blanc
(Xarel·lo) – DO Penedès

rouge

Barón de Ley Reserva
(Tempranillo) – DO Rioja

cava

De Nit Brut Nature Raventós i Blanc
(Macabeo, Monastrell, Parellada, Xarel·lo) – DO Cava

Eau et café

Prix: 62 €/pp

Disponible du 13/02 au 15/02

