

MENÚ “TEMPS DE FLORS 2019”

Chef LLUIS LLAMAS



Aperitivos

Perucchi vermut (gran reserva)

Tataki de pez mantequilla con escalonias y tomate cherry

Sopa de calabaza con espuma de queso feta

Primer plato (uno a escoger)

Canelón de verduras y gambas

Pulpo de Roses con hummus de garbanzo

Berenjenas con pétalos ahumados y queso tierno

Segundo plato (uno a escoger)

Lubina de la costa con salsa de oliva de Aragón y pétalos de begonia

Buey a la Bourguignone y flor de Clavellina

Tartar de atún con flor de salvia

Postre (uno a escoger)

Pastel de la casa con frutos rojos, chocolate y rosa de pitimín

Sorbete de mandarina con fruta caramelizada, vodka y pimienta rosa

Helado de té verde Matcha con perlas de chocolate negro y Sake

**Bodega: Clos Primat, Empordà, tinto (tempranillo,
garnacha, cabernet sauvignon)**

Clos Primat, Empordà, blanco (Xarello, macabeo, chardonnay)

Pan y Agua mineral

PRECIO DEL MENÚ 35€ (I.V.A.)