



## Menú Degustación

### Empezamos con...

- Ostra del Delta del Ebro
- Ensalada de ventresca, tomate, cebolla "al cop de puny" y olivas kalamata
- Dados de queso brie con sésamo y confitura de kumquat
  - Pulpo braseado a la Gallega
- Skyline Abrassame, Paccheri rellenos con berenjenas chips, cebolla, tomate cherry, parmesano y albahaca
- Arroz salvaje Vermont salteado con gambas y almejas

### Del mar...

- Tartar spicy de atún Bluefin

### De la tierra...

- Solomillo de ternera al foie con surtido de mostazas y patatas panadera

### La dulzura...

- Lime Cheese Cake
- Flan de Mató

### Bodega

**Blanco:** Anais (Moscatel y Malvasía de Sitges; Penedés)

**Rosado:** Santa Digna (Cabernet Sauvignon; Chile)

**Tinto:** Luis Cañas Joven (Tempranillo y Viura; Rioja)

**Cava:** Cava artesanal Masía Salat brut nature (Macabeo y Parellada)

Pan de cristal con tomate, agua y café incluidos  
IVA Incluido

**67 €**

