



## DEGUSTACIÓ

### PRIMERS PER A COMPARTIR

Amanida Caesar amb pollastre escabetxat, salsa curri, anxoves, formatge manxec i croutons

Cranc softshell cruixent en cabdell amb verdures de temporada i ponzu de maracujà

Ostra acevichada amb perles de yuzu, ceba morada llima i blat de moro torrat

PAELLA DE MARISC DEL MEDITERRANI amb gamba vermella, escamarlà, cloïsses i musclos

Pebrots del piquillo farcits de melós de vedella, llagostins i bolets

### DEL MAR

Suprema de salmó en taco amb enciam, pebrots, tomàquet, jalapeños, alvocat, crème fraîche i amaniment cítric

### DE LA TERRA

Pa Bao de cua de bou amb verdures adobades, germinats de l'horta, cacauet cantonès i salsa teriyaki

### POSTRES

Ganache de xocolata blanca amb crema de mango, fruita de la passió i twist d'oreo

Sorbet artesanal d'api fresc i llima

### MARIDATGE

Cava: Cava artesanal Masia Salat brut nature (Macabeo i Parellada)

Blanc: Anais (Moscatel i Malvasía de Sitges; DO. Penedès)

Rosat: Ermita Rosé (Pinot Noir; DO. Penedès)

Negre: Luis Cañas Joven (Ull de llebre i Viura; DO. Rioja)

Pa de cristall amb tomàquet, aigua i cafè inclosos

79,50 €

IVA Incluido