

# HOTEL CASA FUSTER GALAXÓ MENÚ DEGUSTACIÓ

Del 8 al 18 de març

## Aperitiu del Xef

Escabetx de verat amb salsa d'alfàbrega i avocat  
Ravioli de confit d'ànec amb beixamel de bolets

Corbina amb Bortsh amb chips de chioggia i salsa de remolatxa

Garrí confitat amb agredolç de carbassa, crumble d'olives negres  
i mini pastanagues amb llet de coco

Yuzu Pie

Galeta bretona amb crema de Yuzu i merengue flamejat

## Aperitivo del Chef

Escabeche de caballa con salsa untuosa de albahaca y aguacate  
Ravioli de confit de pato con bechamel de setas en su jugo

Corvina con Bortsh con chips de chioggia y salsa de remolacha

Cochinillo confitado con agridulce de calabaza, crumble de olivas negras  
y mini zanahorias con leche de coco

Yuzu Pie

Galleta bretona con crema de yuzu y merengue flameado

## Chef appetizer

Pickled Mackerel with basil and avocado sauce

Confit Duck Ravioli with mushroom béchamel in its own sauce

Bortsh Corvina with chioggia chips and beet sauce

Confited Suckling Pig with pumpkin bittersweet, black olives crumble  
and mini carrots with coco milk

Yuzu Pie

Breton cookie with yuzu cream and flamed meringue