

EL PRINCIPAL DE L'EIXAMPLE MENÚ DEGUSTACIÓ

Del 8 al 9 i del 12 al 16 de març

Ravioli d'escamarlà, ametlles torrades i salsa del seu corall

Pèsols del Maresme, sipietes i caviaroli

Rap, estofat de blat, suc de pebrots escalivats

Cua de bou "a la royal", castanyes i remolatxa

Textures de xocolata

Bodega: caves Gramona, vins Torres i cervesa Damm

*

Ravioli de cigalas, almendras tostadas y salsa de su coral

Guisantes del Maresme, sepietas y caviaroli

Rape, estofado de trigo, jugo de pimientos escalibados

Rabo de buey "a la royal", castañas y remolacha

Texturas de chocolate

Bodega: cavas Gramona, vinos Torres y cerveza Damm

*

Scampi ravioli, toasted almonds and coral sauce

Maresme peas, cuttlefish and caviaroli

Confit Duck Ravioli with mushroom béchamel in its own sauce

Monkfish, wheat stew, roasted peppers juice

"Royal" oxtail, chestnuts and beetroot

Chocolate textures

Drinks: Gramona cavas, wines of Familia Torres and Damm beer