

ORIA

MENÚ

DEGUSTACIÓ

Aperitius

Ou cuit a baixa temperatura reposat en amanida líquida d'herbes i carpaccio ibèric

Orada Salvatge rostida amb perles de fonoll i cargols de mar

Ànec collverd amb puré de topanimbur, mermelada de ceba vermella i curri

Engrunes de carbó amb iogurt de gelat i petits tocs àcids de maduixa, citronella i fruita de la passió

.

Aperitivos

Huevo a baja temperatura reposado en una ensalada líquida de hierbas y carpaccio ibérico

Dorada salvaje asada con perlas de hinojo y caracolas de mar

Mini pato azulón con puré de topinambur, mermelada de cebolla roja y curri

Migas de carbón con yogurt helado y pequeños toques ácidos de fresa, citronella y fruta de la pasión

.

Appetizers

Slow-cooked free-range egg with liquefied herbs salad and iberian carpaccio

Roasted wild sea bream with fennel pearls and sea shell

Wild duck with topinambur purée, red onion and curry jam

Coal crumbs with frozen yogurt and acidic touch of strawberry, citronella and passion fruit

.