

TRAGALUZ

MENÚ DEGUSTACIÓ

Pa am tomàquet
Tonyina, salsa de ceba i soja
Carpaccio de vedella amb foie i tòfona
Ou de granja, escuma de tòfona i bolets de temporada
Albergínia rostida, formatge Maó, menta, sobrasada, mel-mostassa
Tubercles trufats amb xufa
Porro confitat
Gnocchis amb sabayón d'herbes i llagostins
o
Garrí cruixent, moniato i cabdell
Cruixent de pistatxo, escuma de ricota i gelat de pistatxo
o
Tartaleta de carbassa amb gelat de pebre rosa

•
Pan con tomate
Atún, salsa de cebolla y soja
Carpaccio de ternera con foie y trufa
Huevo corral, espuma de trufa y setas de temporada
Berenjena asada, queso Mahón, menta, sobrasada y miel-mostaza
Tubérculos trufados con chufa
Puerro confitado
Gnocchis con sabayón de hierbas y langostinos
o
Cochinillo crujiente, boniato y cogollo
Crujiente de pistacho, espuma de ricota y helado de pistacho
o
Tartaleta de calabaza con helado de pimienta rosa

•
Bread with tomate
Tuna, onion sauce and soy
Beef carpaccio with foie gras and truffle
Free range egg, truffle foam and seasonal mushrooms
Roasted eggplant, Mahón cheese, mint, sobrasada, honey-mustard
Truffled tubers with chufa
Candied Leek

Gnocchis with sabayón herbs and prawns
or
Crispy suckling pig, sweet potato and heart
Crunchy pistachio, ricotta foam and pistachio ice cream
or
Pumpkin tart with pink pepper ice cream