

NOURRITURE

MENU DÉGUSTATION 7 SENS

4 TOMATE
Figues / Recuit

2 NOIX DE SAINT JACQUES
Avocat / Maïs

1 SOLE
Poireaux / Citron

7 CANNELLONI
Viande / Amandes

5 WAGYU
Laitue / Miso

6 FRUITS ROUGES
Poivre Rose

3 PÊCHE
Whisky / Toffee

120€ par personne

HARMONY (accord mets et vins): 65€ par personne

PRIX EN EUROS · 10 % TVA COMPRISE

Si vous souffrez d'intolérances alimentaires ou d'allergies, veuillez le signaler à notre personnel.

Cet établissement respecte la réglementation sur la prévention des parasitoses liées à la présence d'Anisakis dans les produits de la pêche.

Menu dégustation servi pour l'ensemble des convives.

MENU DÉGUSTATION 5 SENS

4 **COQUES**
Sake / Cerises

5 **CALAMARS**
Safran / Cèpes

7 **CANNELLONI**
Viande / Amandes

1 **AGNEAU DE LAIT**
Fromage / Herbes

3 **TOCINILLO DE CIELO**
Cacao / Chantilly

80€ par personne

HARMONIE (accord mets et vins): 45€ par personne

PRIX EN EUROS - 10 % TVA COMPRISE

Si vous souffrez d'intolérances alimentaires ou d'allergies, veuillez le signaler à notre personnel.

Cet établissement respecte la réglementation sur la prévention des parasitoses liées à la présence d'Anisakis dans les produits de la pêche.

Menu dégustation servi pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES

4 CREVETTES ROUGES

Sel de l'Ebre

38

4 COQUES

Sake / Cerise

27

4 LÉGUMES D'ÉTÉ

Carottes / Truffe

25

3 STEAK TARTAR

Oloroso / Anchois

30

7 CANNELLONI

Viande / Amandes

29

2 NOIX DE SAINT-JACQUES

Avocat / Maïs

28

5 RIZ ILLA DEL RIU

Langoustines / Lapin

29

4 TOMATE

Figues / Recuit

25

POISSONS ET FRUITS DE MER

1 SOLE

Poireaux / Citron
34

5 CALAMARS

Safran / Cèpes
33

2 5 ROUGET

Gingembre / Épinards
32

VIANDES

1 AGNEAU DE LAIT

Fromage / Herbes
31

6 POULET DE POTA NEGRA

Gambas / Echalotes
34

5 WAGYU

Laitue / Miso
35

