

Menú Gastronómico

El Vermut

Nuestras Patatas Bravas



Tártaro de dos salmones con dúo de tomates, aguacate y caviar de aceite de La Boella

Crema de ceps con dados de foie



“All cremat” de nuestras costas



Solomillo de ternera Eco a la plancha, “trinxat” de verduras Km.0 y mostaza y miel



Deconstrucción de mojito con lluvia de granada

Brownie home-made con lluvia de helado



Petits fours



45 €

Selección de panes | Selección de aguas

--

Servido sábados noche

Menú Gastronómico

Opción vegana

Dips de verduras con hummus

Nuestras Patatas Bravas



Crema de ceps



Tártaro de tomates, aguacate y caviar de aceite de La Boella



Arbosana de verduras Km. 0



Arroz de Marisma del Delta con verduritas



Deconstrucción de mojito con lluvia de granada



Ensalada de fruta de temporada con menta fresca



45 €

Selección de panes | Selección de aguas

--

Servido sábados noche