

DEGUSTACIÓN AROA

- Nuestros bombones de bienvenida 50 €
- Tapas:
 - “Pani puri” con espuma de trufa
 - Royal de queso “Tabollet” con corteza de cerdo

Menú

- Ensalada de burrata fresca con boquerones y salsa de aceituna verde
- Canelón de pollo con setas a la crema

A escoger:

- Mollejas de ternera de Cal Massot a la brasa con guiso de lenteja caviar

O

- Costilla de cerdo asada con salsa hoisin, palomitas de cerdo y puré de “calçots”

O

- Lomo de bacalao Skrei a la brasa con romesco de sobrasada y vinagreta de calabaza

Postres:

- Mandarina con jengibre, azahar y brioche
- Filipino de chocolate negro y almendra con maíz tostado y fruta de la pasión

DEGUSTACIÓN SALVADOR

Un menú donde nada está escrito: 67 €

Salvador y todo el equipo de cocina os ofrecen lo mejor que tienen.

Donde lo que manda es el producto y la temporada

- Nuestros bombones de bienvenida
- Tapas
- 5 platos individuales
- 3 postres individuales

** En los menús degustación, la bebida y los cafés no están incluidos/ El mismo menú para todos los comensales*

**Horario limite degustación Aroa: Mediodía- 15.15 - Noche - 22.15*

**Horario limite degustación Salvador: Mediodía - 14.45 - Noche - 21.45*