

DEGUSTACIÓN AROA

- Aperitivos 50 €
- Foie mi cuit con ensalada de higos y edamames de Ponent
- Tartar de tomate en conserva con salsa de piparras y brotes verdes

A escoger:

- Lomo de bonito del Norte a la brasa con crema de boquerón y seta de cardo
- O
- Carrillera de ternera de Cal Massot al vino tinto con boniato asado
- O
- Mollejas de ternera de Cal Massot a la brasa con escabeche de zanahoria y cogollo braseado

Postres:

- Espuma de queso azul con miel y toffe de fruta de la pasión
- Chocolate negro con crema de galleta maría y brioche

DEGUSTACIÓN SALVADOR

Un menú donde nada está escrito: 67€

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

Donde lo que manda es el producto y la temporada

- Aperitivos
- 6 platos individuales
- 3 postres individuales

*Horario limite degustación: - Degustación Aroa 15.15 - 22.15

Degustación Salvador 14.45 - 21.45