

DEGUSTACIONS SARROA

- Aperitiu 48 €
- Foie mi cuit amb suc de tòfona, panís torrat i cireres
- Coca de brioix amb piquillos confitats, bolets encurtits i carpaccio de vedella

A escollir:

- Llom de bacallà a la brasa amb “gazpachuelo” de musclos i corna de porc
- O
- Galta de vedella de Cal Massot al vi negre amb escalunya i patata tofonada
- O
- Lletons de vedella de Cal Massot a la brasa amb guisat de lletia caviar

Postres:

- Albercocs al natural i en sopa, llimona i menta
- Xocolata negra amb fava tonka i sucre moreno

-
- Aperitiu 65 €
 - Burrata fresca amb pernil ibèric, herbes fresques i gaspatxo de cireres
 - Xató de tonyina vermella de balfegó amb dashi de romesco
 - Tàrtar de tomata en conserva, anguila fumada i salsa de piparra
 - Pasta “puntalette” a la parmesana amb cacauets i tòfona d’estiu
 - Peix de llotja a la brasa amb humus de remolatxa i porros en vinagreta
 - Jarret de porc ecològic de Solsona glacejat amb mel, soja i llimona i patata a la mostassa
 - Albercocs al natural i en sopa, llimona i menta
 - Pastis de formatge blau, amb maduixes i espígol
 - Xocolata negra amb fava tonka i sucre moreno

**Degustació servit fins les 14:45 i les 21:45*