



MENÚ GASTRONÓMICO

APERITIVOS

- Salmorejo, verduras texturizadas y helado de aguacate y albahaca - 🌾 🥑 🌿
- Arroz crujiente de marisco - 🌾 🐟 🍷 🥄
- Airbag de Gamoneu D.O. y dulce de manzana - 🌾 🍏 🍷
- Ferrero Rocher de foie gras - 🌾 🥩 🍷

ENTRANTES

- Ensalada de zamburiñas escabechadas con cama de algas wakame, emulsión de manzana verde y toques marinos - 🌾 🐟 🍷 🥄
- Trilogía de bacalao: callos, kokotxas y brandada con su piel crujiente - 🐟 🍷
- Raviolis de colmenillas con jugo de pitu trufado - 🌾 🍷 🥄

PESCADO

- Merluza de la rula de Llastres con caldo corto de llampares y espumoso de sidra - 🐟 🍷 🥄

CARNE

- Pitu caleya deshuesado con parmentiere de tupinambo trufado - 🥩 🍷 🥄

POSTRES

- Cremoso de limón, mousse de mandarina, crujiente de lima y helado de merengue - 🌾 🍏 🍷 🥄
- Torrija caramelizada Tella con espuma de arroz con leche y helado - 🌾 🍷 🥄

Café

72€ (I.V.A incluido)

Maridaje: + 26€ (I.V.A incluido)

Si tiene cualquier alergia o intolerancia, por favor consulte con nuestro personal





MENU GASTRONOMIQUE

MISE EN BOUCHE





Salmorejo (soupe froide andalouse), légumes texturisés et glace avocat-basilic -  

Riz croustillant aux fruits de mer -    

Coussinet de fromage AOP Gamoneu et pâte de fruits aux pommes -   

Ferrero Rocher de foie gras -   

ENTRÉES

Salade de pétoncles marinés sur son lit d'algues wakame,
émulsion de pommes vertes et zestes marins -    

Trilogie de morue: tripes, kokotxas et brandade avec sa peau croustillante -  

Ravioles de morilles et son jus de volaille à la truffe -   

POISSON

Merlu de la criée de Llastres, court-bouillon de patelles et cidre mousseux -   

VIANDE

Pitu caleya désossé (poulet fermier des Asturies élevé en plein air),
parmentier de topinambour à la truffe -  

DESSERTS

Crème de citron, mousse de mandarine, croustillant au citron vert
et glace meringuée -    

Pain perdu caramélisé Tella, mousse de riz au lait et glace -   

Café

72€ (T.V.A. incluse)

Accord mets et vins: + 26€ (T.V.A. incluse)

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, merci de bien vouloir en informer notre personnel





GASTRONOMIC MENU

APPETIZERS

Salmorejo (Andalusian cold soup), texturized vegetables, avocado and basil ice cream - 🌾 🥚

Crispy rice and seafood - 🌾 🐟 🍷 🥚

Airy Gamoneu D.O. cheese soufflé and apple paste - 🌾 🥚 🍷

Foie gras Ferrero rocher - 🌾 🍷 🥚

STARTERS

Salad of pickled scallop on a bed of wakame seaweed,
green apple emulsion with sea notes - 🌾 🐟 🍷 🥚

Cod fish trio: cod tripe, kokotxas and brandade with its crispy skin - 🐟 🍷

Morel mushroom ravioli with truffled poultry juice - 🌾 🥚 🍷

FISH

Hake from the Llastres fish market,
limpets court-bouillon and sparkling cider - 🐟 🍷 🥚

MEAT

Boned Pitu caleya (free-range chicken from Asturias)
with a truffled sunchoke parmentier - 🍷 🥚

DESSERT

Lemon cream, mandarin mousse, crispy lime and meringue ice cream - 🌾 🥚 🍷 🥚

Tella caramelized torrija (Spanish toast), rice pudding foam and ice cream - 🌾 🥚 🍷

Coffee

€72 (VAT included)

Pairing: + €26 (VAT included)

Please inform us of any intolerance and for more details, ask about the dishes that contain allergens.

