



FESTIVAL

(Taula completa)

Amuse bouche

Vegetals, hummus i sésam

Bunyol Candlelight

Joc de mantegues i pans

Vichyssoise en gel, caviar i patates soufflé

Ceps del Montseny, vel vegetal i brou de gallina

Sopa de foie gras amb brioix d'anguila i poma verda

Turbot al pil pil de escopinyes, puré de céleri i salsa verda

Colomí a la sal

Litxi, gerds i festuc

Dacquoise de cacao, avellana i especies

98€

Menú servit fins a les 22:30h

En cas d'intolerància o al·lèrgia, si us plau, contacti amb el nostre personal.

Tenim la composició dels plats a la seva disposició.

Servei de pa 3,5€

Els preus inclouen el 10% d'IVA



ELS CRUS I LES NOTES LLEUGERES PER COMENÇAR

Vichyssoise en gel, caviar i patates soufflé	31€
Ceps del Montseny, vel vegetal i brou de gallina	33€
Sopa de foie amb brioix d'anguila i poma verda	31€
Ou de Reig, tupinambo i pinyons	32€
Risotto de céleri, emulsió de llamàntol, escamarlans i cruixent de remolatxa	33€

EL JARDÍ MARÍ

Gambes de Palamós amb crema d' Janet i caviar	62€
Peix de la nostra llotja, beurre blanc al caviar i formatge Comté de 12 mesos	46€
Turbot al pil pil de escopinyes, puré de céleri i salsa verda	45€
Coca fina de llamàntol amb maionesa de plàncton i coliflor al caviar	59€

EL PERFUM DE TERRA I MUNTANYA

Bou amb costra de bolets i suc reduït al vi de Jérez i milfulles de patata	44€
Lletó glacejat, espàrrecs verds i cruixent d'arròs	35€
Colomí en crosta de sal, suc de romaní i menuts	44€

EL DOLÇ PER ACABAR

Crêpe suzette clàssica al Grand Marnier amb gelat de vainilla	17€
Dacquoise de cacao, avellana i especies	16€
Litxi, gerds i festuc	16€
Soufflé de fruita i salsa de gerds	17€

En cas d'intolerància o al·lèrgia, si us plau, contacti amb el nostre personal.

Tenim la composició dels plats a la seva disposició.

Servei de pa 3,5€

Els preus inclouen el 10% d'IVA