candlelight
ROMAIN FORNELL
S'AGARÓ 1932

Mar y Montaña

(Mesa completa)

Homenaje al mar
Serviola
Cigala
Gamba blanca
Almeja

Homenaje a Francia
Steak tartar
Foie gras

*

Boletus edulis
Romero · beurre blanc

Flor de calabacín
Gamba roja · Champagne

Raya de costa
Meunière · piparra

Pichón Mont Royal
Zanahoria · remolacha · especias

**

Limón del jardín
Apio · eneldo

Manzana de Girona
Miso · toffee

140€

Maridaje de vinos 75€

Servicio de pan incluido
Servicio de agua 7€
En caso de intolerancia o alergia, por favor contacte con nuestro personal.
Los precios incluyen el 10% de IVA

candlelight
ROMAIN FORNELL
S'AGARÓ 1932

Candlelight 1932

(Mesa Completa)

Homenaje al mar
Serviola
Cigala
Gamba blanca
Almeja

Homenaje a Francia
Steak tartar
Foie gras

*

El mar en bouillabaise
Mariscos · crustáceos · rouille al azafrán

Gamba roja
Y su coral

Bogavante Mediterráneo
Kombu · Caviar

Solomillo de vaca vieja
Chalota · jugo de carne

**

Limón del jardín
Apio · eneldo

Flan vainilla
Canela · café

160€
Maridaje de vinos 75€

Servicio de pan incluido
Servicio de agua 7€
En caso de intolerancia o alergia, por favor contacte con nuestro personal.
Los precios incluyen el 10% de IVA

candlelight
ROMAIN FORNELL
S'AGARÓ 1932

LOS CRUDOS Y LAS NOTAS LIGERAS

Huevo de primera puesta 34€
En su nido · setas de temporada

Brioche y caviar 38€
Mantequilla ahumada · limón

Boletus edulis 38€
Romero · beurre blanc

El mar en bouillabaise 36€
Mariscos · rouille al azafrán

Tortellini 34€
Anguila ahumada · cebolla tierna

LOS CRUSTÁCEOS

Bogavante a la presse 98€
Pasta al estragón · jugo de su cabeza

Gamba roja de Palamós 72€
Pil-pil de su coral

EL JARDÍN MARINO

Pescado de Nuestra Lonja 55€
Cítricos · anisados

Raya de costa 48€
Salsa meunière · piparra

Servicio de agua 7€
Servicio de pan y aperitivos 12€
En caso de intolerancia o alergia, por favor, contacte con nuestro personal.
Los precios incluyen el 10% de IVA

candlelight
ROMAIN FORNELL
S'AGARÓ 1932

EL PERFUME DE LA TIERRA

Pichón Mont Royal 55€
Zanahoria · remolacha · especias

Solomillo de vaca vieja 60€
En costra de ceniza · chalota · jugo de carne

ALGO DULCE PARA CONCLUIR

Limón del jardín *<Digestivo>* 16€
Apio · eneldo

Flan de vainilla 22€
Canela · café

Chocolate Origen 22€
Guanaja · toffee · sal

Manzana de Girona 22€
Miso · toffee

Crêpe Suzette 32€
Grand Marnier · vainilla

Servicio de agua 7€
Servicio de pan y aperitivos 12€
En caso de intolerancia o alergia, por favor, contacte con nuestro personal.
Los precios incluyen el 10% de IVA