

Sensual (Del llatí *sensuālis*) adj. Pertanyent a les sensacions dels sentits.
2.// S'aplica als gustos i delits dels sentits, a les coses que els inciten o satisfan i a les persones aficionades a aquests. 3.// Pertanyent a l'apetit carnal.

MENU DEGUSTACIÓ

APERITIU
ENTRANT FRED
ENTRANTE CALENT
PEIX
CARN
PRE - POSTRE
POSTRE

60,00 €

Aquest establiment coneix i aplica les obligacions especificades al Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre la protecció contra l'anisakis.

ENTRANTS

Vichyssoise de meló i pastanaga amb tàrtar de tsangurro	14,50 €
Parmentier de patata buffet amb papada ibèrica, en 72 hores de cocció, engrunes de pebre vermell i ous d'arengada	13,00 €
Tomàquets de diferents D.O. en amanida i textures	18,50 €
Verdures mini i xips de cecina amb pols d'herbes aromàtiques	14,50 €
Amanida d'ostres en escabetx amb fideos xinesos	16,00 €
Mousse de perdiu escabetxada amb garrapinyades d'or i bouquet de poma i api gebrat	20,00 €
Raviolis d'ànec amb foie pòelé i salsa trufada amb bolets	18,50 €
Bombó de foie farcit de Pedro Ximenez, confitura de ceba tendra i sorra de canyella	16,50 €
Cassoleta de cigrons i xipirons amb costiandre	16,50 €

PEIXOS

Bacallà confitat, consomé de pollastre i llet de nous de Macadàmia	24,50 €
Saltejat de llamàntol i navalles amb salsa de taronja, gingebre i llàgrimes de pomelo Thay	30,50 €
Falses espardenyes de calamar amb vieires, lingot d'or i engrunes d'olives negres	21,50 €
Llubarro fornejat en argila, la nostra pasta Spetzler, saltejada en mantega d'algues (mínim dos persones)	21,50 €
Mar i muntanya d'escamarlà, sepiones, musclos i mini mandonguilles de pollastre de pagès	22,50 €

CARNS

Melós de vedella brasejada amb salsa raifort, puré de mostassa i ceba al cassis	21,50 €
Homenatge al porc ibèric, terrina de patata i cansalada amb salsa de vi ranci a l'aroma de canyella	23,00 €
Kebab de xai	18,50 €
Chuleton de Wagyu i panaché de bolets	26,50 €
Filet de vedella amb carpaccio de ceps, trompetes de la mort i salsa d' "ull de llebre"	29,50 €

POSTRES

Ti-ra-mi-sú	11,00 €
Cilindre cruixent farcit de fruits vermells i sopa de fresons amb escuma de yogurt	11,50 €
Coulant de xocolata amb sorbet de maracuyà i granizat d'alfàbrega	14,00 €
Carpaccio de piña i coco gelat de xocolata amb gelée de vi dolç	10,00 €
Formatges artesans	15,00 €

Carta elaborada amb productes de temporada pel nostre xef Benito Iranzo.

IVA inclòs