

Menú fi d'any 2017

Ramen de tofu i tòfona
Torró de foie i yuzu
Iogurt d'ànec amb peres
Cruixent d'alga, salmó al estil gravlax, creme fraiche i caviar
Ceviche de gamba, geele de sake, brots de cilantre
Brioche amb mantega de rubia gallega i garota
Laksa de garota i pèsols del Maresme
Ostra a la brasa amb salsa perigordine i lletons de xai
Taco de perdiu a la empordanesa
Moll de l'os amb sepionets i Kimchie casolà

Lluerna amb romesco de tamarillo, camagroc,
Patata violeta, espàrrec verd i algues

Cua de bou a la roial (foie i tòfona)

Coco Thai

El Bosc

Raïm I torrons

Maridat amb :

Vi blanc montrodo de sant Martí vell (viogner i Chardonnay)

Vi negre àrid 2014 del priorat (garnatxa i samsó)

Cervesa negra medical stout de la calavera (ripollès)

Cava Aurèlia ecològic brut nature gran reserva 2013

Aigua i cafès

90€ (iva inclòs)