

JORNADAS DEL CALAMAR



*Menú gastronómico disponible del 29 de
septiembre al 15 de octubre de 2017.
Este menú se sirve por mesa completa
(Mínimo 2 personas)*

APERITIVO

*La barca del abuelo,
tres snacks delicatessen*

ENTRANTE

*Calamar con higos,
helado de foie y
vichisoise de chirivía*

PRIMERO

*Crema de calamar en su
tinta, coral de carabinero
y remolacha*

PLATO PRINCIPAL

*Zarzuela de cocochas de
bacalao con calamar relleno
de gambas y "potes"*

POSTRE

*Sorbete líquido de lima
con flor de Sichuan*

PETITS FOURS

*Bombonería de chocolate
con curry, chocolate con avellana
y sal y chocolate blanco con
frutos rojos*

BODEGA

*Cava Torelló Brut Special Edition
(1 botella para dos personas)*

*Nuestra selección de pan:
Chapata de oliva negra o
pan rústico de viña*

49,00 €
IVA incluido

JORNADES DEL CALAMAR



*Menú gastronòmic disponible del 29 de
setembre al 15 d'octubre de 2017.
Aquest menú se serveix por taula complerta
(Mínim 2 persones)*

APERITIU

*La barca de l'avi,
tres snacks delicatessen*

ENTRANT

*Calamar amb figues
gelat de foie i
vichisoise de chirivía*

PRIMER

*Crema de calamar en la seva
tinta, coral de carabiner
i remolatxa*

PLAT PRINCIPAL

*Sarsuela de cocotxes de
bacallà amb calamar farcit
de gambes i potes.*

POSTRE

*Sorbet líquid de llima
amb flor de Sichuan*

PETITS FOURS

*Bomboneria de xocolata
amb curri, xocolata amb avellana
i sal i xocolata blanca amb
fruits vermells*

CELLER

*Cava Torelló Brut Special Edition
(1 ampolla per a dos persones)*

*La nostra selecció de pa:
Xapata d'oliva negra o
pa rústic de vinya*

49,00 €
IVA inclòs