

TÁRTAR DE LANGOSTINOS inspirado en una obra de Riera i Aragón, con aceitunas, judías sastre y cerezas	39
COLAS DE GAMBA A LA CUBANA arroz, plátano con panceta, tomate y huevo	40
SOPA DE PAN Y AJO bacalao, setas y tirabeques	38
"ESPARDENYES" -PEPINO DE MAR- nabo daikon, espinacas, alubias	42
.....	
GALLO DE SAN PEDRO patatas, aceitunas y vermouth	39
SUQUET DE CIGALAS patata bufet	42
LUBINA salsa suave de curry y cordón de café	42
ARROZ CALDOSO DE GAMBA picada de pescador	45
.....	
ALBÓNDIGA COULANT parmentier de patata, zanahoria y calabacín	39
CARRILLERA DE TERNERA ravioli vegetal de nabo y frutos rojos	38
FILETE DE POTRO DE LOS PIRINEOS rulo de calabaza, queso y hierbas	40
PICHÓN DESHUESADO -AL PUNTO SANGRANTE- hoja de cerezo japonés, manzana agridulce, granada y relleno cerdo	45
.....	
Nuestros postres , cada uno en dos servicios, son muy elaborados, por ello es recomendable pedirlos al principio del servicio .	
LOS 5 QUESOS DEL MES selección de cinco quesos con contraste de cocina dulce	25
COLORES Primer servicio: MARESME : fresas en cuatro texturas: helado, coulis, líquida y natural Segundo servicio: MONDRIAN : helado de vainilla con aceitunas, frambuesa, menta y azafrán	25
PAISAJES DE SANT POL Primer servicio: EL SOL : manzana, naranja, perejil, fresitas Segundo servicio: LA LUNA : chocolates, agua del Carmen, leche de coco	25
CHOCOLATE Primer servicio: FRIO : chocolate, tocino de cielo y frambuesas Segundo servicio: TEBIO : menta, chocolate, fruta, piñones	25

Moments
**MENÚ GASTRONÓMICO
DEGUSTACIÓN DE OTOÑO**

Los **APERITIVOS** del **MICRO-MENÚ**

TÁRTAR DE LANGOSTINOS
inspirado en una obra de Riera i Aragó,
con aceitunas, judías sastre y cerezas

COLAS DE GAMBA A LA CUBANA
arroz, plátano con panceta, tomate y huevo

"ESPARDENYES" -PEPINO DE MAR-
nabo daikon, espinacas, alubias

LUBINA
salsa suave de curry y cordón de café

ALBÓNDIGA COULANT
parmentier de patata, zanahoria y calabacín

LOS 5 QUESOS DEL MES
selección de cinco quesos con contrastes de cocina dulce

COLORES DEL MARESME
fresas en cuatro texturas: helado, coulis, líquida y natural

CHOCOLATE TEBIO
menta, fruta y piñones picantes

LOS DIVERTIMIENTOS DE PASTELERÍA
petit fours

125 €

Maridaje de Vinos disponible con el menú.

Se recomienda servir el menú a mesa completa.

Precios con el 8% de I.V.A. incluido