

MENÚ DEGUSTACIÓN

Foie gras de pato marinado con pimentón de Espinardo, “fartó” y chutney de higos



Figatells de sepia con alioli y “picaeta”



Lomo de bacalao asado con alcachofas confitadas y romesco



Magret de pato asado con manzanas salteadas y reducción de moscatel



Selección de quesos artesanos mediterráneos con membrillo y frutos secos



Coulant de turrón de Xixona y pera Williams



Nuestro pan artesano

De harina de trigo ECO molturada a la piedra, masa madre y cerveza artesana ECO



42 € por persona

IVA incluido
Solo mesas completas

Maridaje de bodega especial

16 € por persona

IVA incluido