



montrubí

Menú degustación

Menú degustació

Aperitivos del chef Aperitius del xef

Crema fría Crema freda

Buñuelos de salvia Bunyols de sàlvia

“Esqueixada” de bacalao Esqueixada de bacallà

Queso mató, melón y anchoa de L'escala Mató, meló i anxova de L'escala

Gamba infusionada de flores y hierbas del huerto Gamba infusionada de flors i herbes de l'hort

Berenjena, yema de huevo curada y mayonesa de Tahini

Albergínia, rovell d'ou curat i maionesa de Tahini

Cococha con panceta confitada y falso pil pil de pimiento asado

Cocotxa amb panceta confitada i fals pil pil de pebrot rostit

Porcella rostida, salsa oriental y hielo cítrico Garrinet rostit, salsa oriental i gel cítric

Cremoso de Maria Lluïsa, tierra cítrica, espuma de vainilla

Cremós de Maria Lluïsa, terra cítrica, escuma de vainilla

Texturas de verano Textures d'estiu

Petit fours Petit fours

Incluye el maridaje de vinos, agua, pan y café

Inclou el maridatge de vins, aigua, pa i cafè

90€