



*Menú Degustación*

*Menú Degustació*

*Hinojo kéfir y caviar*

*Fonoll kèfir i caviar*

*Crema de cebolla tierna con queso de cabra cremoso y sepionets*

*Crema de ceba tendre i formatge de cabra cremós i sepionets*

*Rollos de berenjena, queso de oveja y miel*

*Rotllos d' albergínia, formatge d' ovella i mel*

*Calamar de potera con arroz negro y ajos tiernos*

*Calamar de potera amb arròs negre i alls tendres*

*Pato mudo del Penedés con membrillo, naranja y avellanas caramelizadas*

*Ànec mut del Penedès amb codony, taronja i avellanes caramelitzades*

*Higos, vainilla y cítricos*

*Figues, vainilla i cítrics*

*Crujiente de pera y manzana con praliné de maracuyá*

*Cruixent de pera i poma amb praliné de maracuyà*

*Petit fours*

*Petit fours*

*Incluye el maridaje de vinos, agua, pan y café*

*Inclou el maridatge de vins, aigua, pa i cafè*

90€