Menú degustación "Castell"

(Para la totalidad de los comensales de la mesa)

Aperitivo de bienvenida del chef

***

Foie-gras de pato mi-cuit con mandarina, jengibre y café

***

Terrina de perdiz y setas, escarola, caldo de escudella

***

Gambas rojos del Mediterráneo marinadas con calabaza, limón y menta

***

Rodaballo salvaje con fondo de calamar ahumado, calabacín y curry

***

Pichón en dos cocciones con col-i-flor, níscalos y condimento "Ras-el-hanout"

***

Carro de quesos

***

Refrescante de limón y María Luisa en texturas

***

Leche ahumada de cabra, cremoso de galleta y moscabado

Precio: 85.00 €