



Menu Degustación: Saborea el Otoño.

Pequeña sopita de trufas recordando a la
“Soupe Elysée” de Paul Bocuse.

Canalón caramelizado de apio, relleno del asado clásico,
Bechamel ligera de chalotas y manzanilla de Jerez.

“Al cep lo que es del cep”, tres estudios sobre su tratamiento:
Peara comer, para untar, para disfrutar.

Coca natural de tomate confitado, ostras y lichís.
Emulsión de vainilla y tamarindo.

Tosta de mi cuít de foie gras con higos “Coll de Dama”,
Servida con una copa de vino de hielo.

Tortilla de setas y jamón en deconstrucción.

Escalopa de lomo de bacalao a la plancha, medallón de bogavante,
Otoño de castañas i boniatos, coulis de los corales.

Pequeño carré de cordro lechal asado, cilindro crujiente de verduras,
jugo del fondo del asado en transformación física.

Reblochón de Saboya con crema helada de roquefort.

Tarta de chocolate “Sacher” con la 1ª nieve.
(de coco, of course)

Petit fours: Macarons de fresas, pistachos y de
crema de aceite de oliva.