

MENÚ *Sensación*

TAPAS A COMPARTIR

Patatas bravas con mayonesa de chipotle y alioli de carbón

Croqueta cremosa de bacalao y salsa de rábano picante

Foie frío en virutas con reducción de PX y tostadas crujientes

Tartar de atún FORN

Salteado de calabacines y espárragos, huevo cocido a 63o y pangritato

Calamares a la andaluza con espuma de lima

Pulpo a la brasa, espuma de patata y aceite de sobrasada

Mini burger de ternera, queso ahumado, cebolla caramelizada y hoja de shiso

Canelón de pollo rostir y curry, bechamel de tomillo y limón con carpaccio de champiñones

Pincho de pluma ibérica a la parrilla con adobo de pimentón, cebolla encurtida y patatas confitadas

• • •

BLACK & WHITE

Mousse de chocolate (70%), merengues secos de vainilla, helado de vainilla y batido de chocolate

BACIO DI DAMA

Fresones rellenos de crema catalana ligeramente caramelizados

COMPLETA CON TU *Winepack*

*Incluye agua

MENÚ + pack BASIC 65€p.p (IVA incluido)

Skio Albariño (V. Blanco) & Leston Rioja Reserva (V.Tinto)

MENÚ + pack MALLORCA 72€p.p (IVA incluido)

Mussol (B. Conde de Suyrot) (V. Blanco) & Sa Llebre (B. Conde de Suyrot) (V.Tinto)

MENÚ + pack PREMIUM MALLORCA 78€p.p (IVA incluido)

Cortinel·lo (V. Blanco) & Elements (V.Tinto)

MENÚ + pack STAR 88€p.p (IVA incluido)

Bebida de bienvenida a elegir (Cava, Kir Royal, Cerveza) & Miquel Gelabert (V. Blanco) & AAlto (V.Tinto)

MENÚ + pack MARIDAJE 95€p.p (IVA incluido)

Bebida de bienvenida a elegir (Cava, Kir Royal, Cerveza)

1. Javier Sanz Barrica (Blanco) // 2. Cap Roig (Rosado) // 3. Parada de Atauta (Tinto)
4. Copa de vino dulce para acompañar el postre