

COMIDA



# MENÚ DEGUSTACIÓN 7 SENSES

---

4 TOMATE  
Higos / Recuit

2 VIEIRAS  
Aguacate / Maíz

1 LENGUADO  
Puerros / Limón

7 CANELÓN  
Carne / Almendras

5 WAGYU  
Lechuga / Miso

6 FRUTOS ROJOS  
Pimienta Rosa

3 MELOCOTÓN  
Whisky / Toffee

120€ por persona  
MARIDAJE: 65€ por persona

PRECIOS EN EUROS · 10% IVA INCLUIDO

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.  
Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

Mismo menú degustación para todos los comensales.



# MENÚ DEGUSTACIÓN 5 SENSES

---

4 BERBERECHOS  
Sake / Cereza

5 CALAMAR  
Azafrán / Ceps

7 CANELÓN  
Carne / Almendras

1 CORDERO LECHAL  
Queso / Hierbas

3 TOCINILLO DE CIELO  
Cacao / Chantilly

80€ por persona  
MARIDAJE: 45€ por persona

PRECIOS EN EUROS · 10% IVA INCLUIDO

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.  
Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

Mismo menú degustación para todos los comensales.

# ENTRANTES

## 4 GAMBA ROJA

Sal de l'Ebre

38

## 4 BERBERECHOS

Sake / Cereza

27

## 4 VERDURAS DE VERANO

Zanahorias / Trufa

25

## 3 STEAK TARTAR

Oloroso / Anchoas

30

## 7 CANELÓN

Carne / Almendras

29

## 2 VIEIRAS

Aguacate / Maíz

28

## ARROZ ILLA DEL RIU

Cigalas / Conejo

29

## 4 TOMATE

Higos / Recuit

25

# PESCADOS

**1 LENGUADO**  
Puerros / Limón  
34

**5 CALAMAR**  
Azafrán / Ceps  
33

**2 5 SALMONETE**  
Gengibre / Espinacas  
32

# CARNES

**1 CORDERO LECHAL**  
Queso / Hierbas  
31

**6 POLLO DE POTA NEGRA**  
Gambas / Chalotas  
34

**5 WAGYU**  
Lechuga / Miso  
35

