



Degustación Otoño 2009

Menú “dels Tupins”**

Aperitivo del día

Terrina de foie con membrillo de nuestra finca en dos texturas

Consomé de bogavante y lima con habitas a la menta

Solomillo de ternera con lingote de oro y foie

ó

Suquet de pescado 2,00g

Nuestros quesos artesanos

Aperitivo de Postre

Peras al vino con lima-gengibre, bizcocho de sésamo negro y piñones

P.p.p.: 59,50 € +7% iva

*Los tupins son ollas de una sola asa. Hechos, habitualmente, de barro, tienen la particularidad de recibir el calor por la barriga, en lugar de por la base, como las ollas normales. Tienen la base y el cuello estrechos.



Degustación Otoño 2009

Menú Lluís Domènech i Muntaner*

Aperitivo del día

Coca de gambas de costa con vinagreta de trufa y oro

Huevos fritos con espuma de patata trufada, foie y caviar

Risotto de ceps, centollo e Idiazábal

Cilindro de merluza relleno de ceps y cigalas

Sorbete del día

Solomillo de ternera con lingote de oro y foie

ó

Cordero rosado con ratatouille, physalis y salsifís

Nuestros quesos artesanos

Chocolate-Cointreau-Avellanas

P.p.p.: 79,50 € +7% iva

*Arquitecto modernista que contruyó el edificio original en 1,922