



MENÚ DEGUSTACIÓN

Carpaccio de atún y salmón ahumado con mousse de wasabi,
caviar avruga y remoulade de apio y rábano

**Consomé de hierbas de nuestra finca,
ravioli crujiente de queso**

Filete de pescado del día

*Escalope de foie gras de pato caliente, cerezas al balsámico
y helado de leche de aguacate y almendras*

Sorbete

Carre de cordero en costra de cítricos, couscous, salsa "Tajine" y menta

Ó

*Cochinillo en 2 cocciones, chutney de ruibarbo y aceitunas,
puré de Moniato y ricotta*

Selección de quesos artesanos

Surtido de postres Mas Passamaner

Dulces

*Este menú solamente
puede servirse
para mesas completas*

p.p. 89,90€
+ 7% I.V.A