



## MENÚ DEGUSTACIÓ “UNA NOVA DÈCADA”

### AIRBAGUETTE

envolcall de cansalada Duroc curada i fumada

### CANAPÉ DE GAMBA VERMELLA

dashi, emulsió de cítrics

### CRUIXENT DE PAPAS ARRUGÀS

amb mojo picón

...

### TACO DE TAPIOCA

formatge Tou del Tíllers, tòfona fresca

### FOIE GRAS

coliflor rostida, avellanes garrapinyades

### VIEIRA A LA PLANXA

royale de fonoll i mantega de cafè

### SUPREMA DE TURBOT

el seu suquet, parmentier i plancton

### MELÓS DE VACA MARINADA

brioche de pebrot a la flama, garnatxa

...

### MANGO BLANCHE

xocolata blanca, textures de taronja i gíngebre

### PETIT FOURS

torrons, xocolates i mignardises

...

### RAÏM DE LA SORT I COPA DE CAVA

### BODEGA

Bàrbara Forés Blanc, D.O. Terra Alta - Garnatxa Blanca, Viognier  
Quindals 2014, D.O. Empordà - Carinyena, Garnatxa, Syrah  
Cava Naveran Odisea, D.O. Cava - Chardonnay, Parellada

75€ / PERSONA

IVA INCLÒS

MINTGRANOLLERS.COM