



LA VALL

MENÚ GASTRONÒMIC

ENTRANTS

"Espasa" de Bacallà amb Olivada del Mediterrani

És la reinterpretació d'un mos clàssic elaborat amb bacallà de primera qualitat i amb pasta d'olives negres que aporten un toc intens del nostre mar.

Bomba de Tomàquet, Burrata, Rúcula i Vinagreta de Festucs

Una combinació refrescant i cremosa on el tomàquet i la burrata es fusionen amb la frescor de la rúcula i el punt cruixent i aromàtic de la vinagreta de festucs.

PRIMERS PLATS

Caneló de Bolets amb Crema Fina de Ceps

És un Caneló farcit de bolets variats acompanyat d'una crema suau de ceps que potencia els sabors de la terra.

Flor de Carxofa amb Foie i Ou Curat

Carxofa tendra oberta en flor servida amb foie d'alta qualitat i ou curat. És una combinació molt elegant i saborosa.

PLAT PRINCIPAL

Ploma Ibèrica amb Parmentier de Patata Trufada, Pebrots de Padrón i Reducció de Pedro Ximénez

És un tall selecte de ploma ibèrica acompanyat de parmentier de patata infusionat amb tòfona, pebrots de Padrón i una reducció dolça de Pedro Ximénez que arrodoneix el plat.

LES POSTRES

Crema de Llimona, Brownie de Xocolata Kuwait i Gelat de Festucs

Unes postres equilibrades on la frescor de la llimona es combina amb la intensitat del brownie de xocolata i la cremositat del gelat de festucs.

Cafè o Infusions

Aigües Minerals





UN TAST DE PASSIÓ

MENÚ ROMÀNTIC

ENTRANTS

Idil·li de Salaons amb Pa Torrat i Hortalisses Fresques

Una fusió clàssica i saborosa d'anxoves i seitons servits amb tomàquet fresc, pebrot vermell i torrades cruixents. Aquesta combinació ens ofereix una seductora harmonia de sabors marins i vegetals perfecta per començar el menú.

Semiesfera de Salmó Fumat, Ou Poché i Alvocat

Una presentació sofisticada que fusiona la suavitat del salmó fumat amb la cremositat de l'ou poché i l'alvocat per crear una textura i un sabor excepcionals.

PLATS PRINCIPALS

Truita Trufada de Patata i Ceba Caramel·litzada

Aquesta és una versió "gourmet" de la tradicional truita, enriquida amb el perfum i el sabor singular de la tòfona.

"Zamburiñas" al Cava amb Gratinat Daurat

"Zamburiñas" fresques i gratinades amb un toc de cava, el qual potencia la seva dolçor natural i aporta un refinament i un atractiu molt especials al plat.

Suprema de Llobarro amb Puré de Brècoli i Verdures

És el tall més selecte i saborós del llom del llobarro, un peix blanc que es caracteritza per la seva carn fina i de sabor delicat. Aquest plat és saludable, equilibrat i visualment atractiu. Destaca per la seva lleugeresa i per la magnífica harmonia entre el sabor suau del peix i la frescor de les verdures acabades de collir.

LES POSTRES

Coulant de Xocolata amb Gelat de Roche

És un coulant de xocolata de cor cremós, acompanyat d'un gelat inspirat en el sabor intens i refinat dels bombons Roche que aporten refinament i exquisidesa.

Cafè o Infusions

Aigües Minerals

