

APERITIUS

Escopinyes al vapor amb vinagreta Umami de verduretes i gíngebre.

**NÈCTAR
TERRENAL**
Semi Dolç 2018

ENTRANT FRED

Laminat de ventresca de tonyina del Mediterrani amb maionesa de safrà,
variat de verduretes envinagrades en vinagre d'arròs i oli de menta.

**ROSÉ,
MAGNUM**
Brut 2019

ENTRANT CALENT

Escamarla de la badia de Roses amb salseta de mantega blanca,
espatlla ibèrica amb amanida de llenties "Beluda" i pols d'olives negres.

**ORIGINAL
1887**
Brut Nature 2010

L'ARRÒS

Arròs Akita Komachi amb sofregit fosc, ànec confinat i espardenyas
de mar amb allioli de safrà.

LEOPARDI
Brut Nature 2014

EL PEIX

Llom de turbo a la brasa amb emulsió d'all negre, confitat de variat de verdures
amb tòfona d'estiu en oli i ratllada.

LEOPARDI
Brut Nature 2014

LA CARN

Tataki de vedella marca Q de Masia Empordà amb salseta de vi ranci
i gírgoles de castanyer.

PANORAMIC
Brut 2014

ORANGE PIE

Pa de pessic de taronja amb caramel, merenga cremat grills de taronja natural i crumble de
sèsam negre.

LA XOCOLATA

Flexible de xocolata Guanaja amb cardamom, esponja de te matxa i crumble
d'ametlla i gelat de menta fresca.

**MICROCOSMOS
ROSÉ**
Brut Naure 2018