

Un paseo por Sant Benet

Crema fría de calabacín y hierbas aromáticas

Multi esférico de espárragos blancos sobre crujiente de tapioca i caviar oscietra

Cucurucho de pimientos del Padrón con bacalao y huevas de botarga

Brasa fría de pimiento asado con sardina ahumada

La hostia

Agua de tomates de los huertos de Sant Benet con anguila ahumada y albahaca

Tartar de calamar con nectarina, hinojo y emulsión de galeras

Arroz de bacalao a "la llauna", crestas de gallo y flores de calabacín

Berenjena blanca con tocino al kimchi, sésamo y cilantro

Albaricoque con chocolate blanco aromatizado a la pimienta sechuan y saúco

Petit fours

El precio es de **72.00€**. No incluye bodega.

El precio del maridaje es de **45.00€**.

**Nuestra Somelier les recomienda acompañar el menú degustación con el maridaje de vinos.*

**Menús sujetos a modificaciones por parte del chef.*

Estos menús solo se servirán por mesa completa.

IVA inclòs

El tiempo previsto para degustar los platos es de más de 2 horas.

El camino de Sant Benet

Crema fría de calabacín y hierbas aromáticas

Multi esférico de espárragos blancos sobre crujiente de tapioca i caviar oscietra

Cucurucho de pimientos del Padrón con bacalao y huevas de botarga

Brasa fría de pimiento asado con sardina ahumada

La hostia

Agua de tomates de los huertos de Sant Benet con anguila ahumada y albahaca

Bonito curado en sal sobre crema de almendras y huevas de salmón ahumadas

Cigala Thermidor

Pescado de costa con carbonara de setas de San Jorge

Berenjena blanca con tocino al kimchi, sésamo y cilantro

Flor de calabacín rellena de "cap i pota" sobre arroz de ternera con emulsión de piparra

Infusión de fresa y tomate a la vainilla

Cremoso de yogur de cabra con violeta y vinagre balsámico

Petit fours

El precio es de **95.00€**. No incluye bodega.

El precio del maridaje es de **55.00€**.

**Nuestra Somelier les recomienda acompañar el menú degustación con el maridaje de vinos.*

**Menús sujetos a modificaciones por parte del chef.*

IVA inclòs

Estos menús solo se servirán por mesa completa.

El tiempo previsto para degustar los platos es de más de 2 horas.

Platos de temporada

Agua de tomates de los huertos de Sant Benet con anguila ahumada y albahaca

Crema fría de calabacín con texturas de bacalao y huevas de botarga

Bonito curado en sal sobre crema de almendras y huevas de salmón ahumadas

Tartar de calamar con nectarina, hinojo y emulsión de galeras

Berenjena blanca con tocino al kimchi, sésamo y cilantro

(este plato se sirve sólo media ración)

Cigala Thermidor

Canelón de asado con salsa de foie y setas

Pescado de costa con carbonara de setas de San Jorge

Arroz de bacalao a "la llauna", crestas de gallo y flores de calabacín

Flor de calabacín rellena de "cap i pota" sobre arroz de ternera con emulsión de piparra

Filete de vaca vieja (35 días de maduración) con foie y verduras de nuestros huertos

Momento dulce

Albaricoque con chocolate blanco aromatizado a la pimienta sechuan y saúco

Infusión de fresa y tomate a la vainilla

Cre moso de yogur de cabra con violeta y vinagre balsámico

La montserratina

(bizcocho de almendra con nata a la vainilla y romero).