

Un tomb per Sant Benet

Crema fresca de carbassó i herbes aromàtiques de marge

Multi esfèric d'espàrrec blanc sobre cruixent de tapioca i caviar oscietra

Cucurutxo de pebrots del *Padrón* amb bacallà i ous de botarga

Brasa freda de pebrot escalivat amb sardina fumada

L'hòstia

Aigua de tomàquets dels horts de Sant Benet amb anguila fumada i alfàbrega

Tàrtar de calamar amb nectarina, fonoll i emulsió de galeres

Arròs a la llauna de bacallà, crestes de gall i flors de carbassó

Albergínia blanca amb cansalada kimchi, sèsam i coriandre

Albercoc amb xocolata blanca aromatitzada al pebre sechuan i saüc

Petit fours

El preu és de **72.00€**. No inclou bodega.

El preu del maridatge és de **45.00€**.

**La nostre Sommelier els recomana acompanyar el menú degustació amb el maridatge de vins.*

**Menús subjectes a modificacions per part del xef.*

Aquests menús només se serviran per taula completa.

IVA inclòs

El temps previst per degustar els plats és de més de 2 hores.

El camí de Sant Benet

Crema fresca de carbassó i herbes aromàtiques de marge

Multi esfèric d'espàrrec blanc sobre cruixent de tapioca i caviar oscietra

Cucurutxo de pebrots del *Padrón* amb bacallà i ous de botarga

Brasa freda de pebrot escalivat amb sardina fumada

L'hòstia

Aigua de tomàquets dels horts de sant Benet amb anguila fumada i alfàbrega

Bonítol curat en sal sobre crema d'ametlles i ous fumats de salmó

Escamarlà Thermidor

Peix de costa amb carbonara de moixernons

Albergínia blanca amb cansalada al kimchi, sèsam i coriandre

Flor de carbassó farcida de cap i pota sobre arròs de vedella amb emulsió de *piparra*

Infusió de maduixa i tomàquet a la vainilla

Cremós de iogurt de cabra amb violeta i vinagre balsàmic

Petit fours

El preu és de **95.00€**. No inclou bodega.

El preu del maridatge és de **55.00€**.

**La nostre Sommelier els recomana acompanyar el menú degustació amb el maridatge de vins.*

**Menús subjectes a modificacions per part del xef.*

IVA inclòs

Aquests menús només se serviran per taula completa.

El temps previst per degustar els plats és de més de 2 hores.

Plats de temporada

Aigua de tomàquets dels horts de Sant Benet amb anguila fumada i alfàbrega

Crema fresca de carbassó amb textures de bacallà i ous de botarga

Bonítol curat en sal sobre crema d'ametlles i ous fumats de salmó

Tàrtar de calamar amb nectarina, fonoll i emulsió de galeres

Albergínia blanca amb cansalada kimchi, sèsam i coriandre

(aquest plat es serveix només mitja ració)

Escamarlans Thermidor

Caneló de rostit amb salsa de foie i ceps

Peix de costa amb carbonara de moixernons

Arròs a la llauna de

Flor de carbassó farcida de cap i pota sobre arròs de vedella amb emulsió de *piparra*

Filet de vaca vella *(35 dies de maduració)* amb foie i verdures dels nostres horts

Moment dolç

Albercoc amb xocolata blanca aromatitzada al pebre sechuan i saüc

Infusió de maduixa i tomàquet a la vainilla

Cremós de iogurt de cabra amb violeta i vinagre balsàmic

La montserratina

(pessic d'ametlla amb nata a la vainilla i romaní).