

Un paseo por Sant Benet

Las cebollas del huerto

Consomé de cebolla

Pan de cebolla con tartar de ternera

Berenjena cocida al carbón

Tupinambo con cebollas ahumadas

La hostia de "Almadroc"

Verduras del huerto de Bernat

Higo con foie versión nigiri

Gelée de setas con foie y anguila lacada

Lubina con toffee de coliflor, alcachofas y salsa beurre blanca

Berenjena blanca con carrillera

Royal de pato con judías de Castellfollit del Boix y setas

Figa sour

El otoño, hojas que caen, boniato y castañas

Petit fours

El precio es de **75.00€**. No incluye bodega.

El precio del maridaje es de **65.00€**.

**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.

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



IVA incluido

El camino de Sant Benet

Las cebollas del huerto

Consomé de cebolla

Pan de cebolla con tartar de ternera

Berenjena cocida al carbón

Tupinambo con cebollas ahumadas

La hostia de "Almadroc"

Verduras del huerto de Bernat

Calabaza con pulpo, holandesa de estragón y albahaca

Crema de puerros con ostra vegetal y caviar oscietra

Higo con foie versión nigiri

Gelée de setas con foie y anguila lacada

Alcachofas con raviolis de bacalao, rebozuelos y ajo negro

Lubina con velouté de almejas y judías de Castellfollit del Boix

Berenjena blanca con carrillera

Lomo de ciervo con chirivías y trompetas de la muerte

Figa sour

Caqui con cremoso de queso y sésamo

Nuestro dulce del Peregrino

Petit fours

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

El precio del maridaje es de **65.00€**.

**Nuestra Sommelier 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.

El tiempo previsto para degustar los platos es de más de 2 horas y 30 minutos.



IVA incluido

Platos de temporada

Verduras de los huertos de Bernat con jugo de zanahoria

16,50 €

Gelée de setas con foie y anguila lacada

26,00 €

Ensalada de calabaza con pulpo, holandesa de estragón y albahaca

24,50 €

Crema de puerros con ostra vegetal y caviar oscietra

29,00 €

Berenjena blanca con carrillera de ternera y nabo

(este plato se sirve sólo media ración)

19,00 €

Guiso de alcachofas con raviolis de bacalao, rebozuelos y ajo negro

26,00 €

Canelón de asado con salsa de foie y setas

24,50 €

**Nuestro servicio de aperitivos pan y aceites 4€*

IVA incluido



Nuestro pescado de lonja con...

Velouté de almejas y judías de Castellfollit del Boix

32,00 €

Con toffee de coliflor, alcachofas y salsa beurre blanca

32,00 €

Nuestra selección de carnes...

Lomo de ciervo con chirivías y trompetas de la muerte

34,00 €

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

36,00 €

Royal de pato con judías de Castellfollit del Boix y setas

31,00 €

**Nuestro servicio de aperitivos pan y aceites 4€*

IVA incluido



Momento dulce

Caqui con cremoso de queso y sésamo

12,00 €

Nuestro dulce del Peregrino

12,00 €

El otoño, hojas que caen, boniato y castañas

12,00 €

La montserratina

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

12,00 €

Texturas de chocolate

12,00 €



IVA incluido