

Menú dos pebrots

Platos

Piparras con garum
Coca de foie de rape
Guisantitos del Maresme con fresitas
Escabeche de pato
Gnocchis con setas
a escoger

Lubina salvaje a la brasa al pil pil
Filete de rubia gallega madurado
Txuletón de vaca añeja madurada a la brasa (2pax)

Postres

Pastel de almendras
Buñuelo de viento con chocolate

Precio

Menú 80,00€/pax
Acompañamiento de vinos 45,00€/pax
IVA incluido

Menú degustación dos pebrots

Platos

Piparras con garum
Cecina casera de rubia gallega
Coca de foie de rape
Guisantitos del Maresme con fresitas
Escabeche de pato
Ostra Barcino
Calamar allipebre
"Suquet" de salmonete
Xix kebab
Pato con peras

Postres

Pastel de almendras
Buñuelo de viento con chocolate

Precio

Menú 90,00€/pax
Acompañamiento de vinos 50,00€/pax
IVA incluido

Menú dos pebrots festival

Platos

Piparras con garum
Cecina casera de rubia gallega
Coca de foie de rape
Guisantitos del Maresme con fresitas
Escabeche de pato
Coliflor, tuétano y Caviar Louis Imperial
Ostra Barcino
Calamar allipebre
"Suquet" de salmonete
Rodaballo salvaje a la brasa al pil pil
Pato con peras
Caretta de cochinillo

Postres

Torrija con fresitas silvestres
Buñuelo de viento con chocolate

Precio

Menú 125,00€/pax
Acompañamiento de vinos 65,00€/pax
IVA incluido

Los menús están sujetos a posibles cambios según temporalidad y disponibilidad en el mercado
Los menús se sirven a mesa completa