

# VICHY CATALAN

## Menú Gastronómico

Falsa aceituna con aceite de oliva de variedad arbequina D.O.P. Les Garriges, con anchoa de La Escala

Vieira, presa ibérica, espinacas en dos texturas y patata cremosa

Huevo de codorniz a 60°, sardina ahumada y jamón ibérico de bellota

Crema fina de alcachofas con gamba de Palamós y foie poêle

Salmonete con ratatouille, en su jugo anisado

Terrina melosa de pato, pera y cítricos, con salsifis

Sorbete de yuzu con lemon grass

Coulant de chocolate negro, con helado de fresas a la albahaca

**55€**

Aguas de Vichy Catalan y servicio de pan

Opción con maridaje disponible: +25€

Necesaria reserva previa o consultar al personal

IVA Incluido

# ADENTICITAT