



MENU DEGUSTACIÓN ES MARÈS

SNACKS

*Panipuri relleno de hummus
Anchoa Rafa López serie oro sobre pan de cristal*

ENTRANTES

*Crema fría de vichyssoise con sirvia ahumada y maíz
Nuestras croquetas cremosas de jamón ibérico
Carpaccio marmolado de ternera sobre coulant de patata trufada
Alcachofa asada, jamón ibérico, queso de mahón curado y jugo de carne*

SEGUNDO

*Vacío de ternera, cacahuètes, salsa de ostras y portobellos
Merluza sobre guiso meloso marinero*

POSTRE

*Helado de Yogurt, manzana verde y Espéculoos
Tarta cremosa de chocolate con helado de albahaca y lima*

65.00€ por persona y bebidas no incluidas

***Informar de alergias o intolerancias**

***Con reserva previa de 24 horas, mínimo 2 personas**





TASTING MENU ES MARÈS

SNACKS

*Panipuri stuffed with hummus
Anchoa Rafa López gold series on glass bread*

STARTER

*Vichyssoise cold cream with smoked sirup and corn
Our creamy croquettes of Iberian ham
Marbled carpaccio of veal on potato-truffle coulant
Roasted artichoke, Iberian ham, cured mahón cheese and meat juice*

MAIN

*Veal, peanuts, oyster sauce and portobellos
Hake on marinero sweet stew*

DESSERT

*Yogurt ice cream, green apple and Spéculoos
Creamy chocolate cake with basil and lime ice cream*

65.00€ per person and drinks not included

**Report allergies or intolerances*

**Con reserva previa de 24 horas, mínimo 2 personas*





MENU DEGUSTAZIONE ES MARÈS

SNACKS

*Panipuri ripieno di hummus
Anchoa Rafa López serie oro su pane di vetro*

ENTRANTES

*Crema fredda di vichyssoise con siringa affumicata e mais
Le nostre crocchette cremose di prosciutto iberico
Carpaccio marmolato di vitello sopra il coulant della patata tartufata
Carciofa arrosto, prosciutto iberico, formaggio di mahón stagionato e succo di carne*

SEGUNDO

*Vuoto di vitello, arachidi, salsa di ostriche e portobellos
Merluzzo sul guazzetto marinaro*

DESSERT

*Gelato di yogurt, mela verde e Spéculoos
Torta cremosa al cioccolato con gelato al basilico e lime*

65.00€ per persona e bevande escluse

***Segnalazione di allergie o intolleranze**

***Con reserva previa de 24 horas, mínimo 2 personas**





MENU DEGUSTACIÓ ÉS MARÈS

SNACKS

Panipuri farcit d'humus
Anxova Rafa López sèrie or sobre pa de vidre

ENTRANTS

Crema freda de vichyssoise amb servia fumada i blat de moro
Les nostres croquetes cremoses de pernil ibèric
Carpaccio marbre de vedella sobre coulant de patata trufada
Carxofa rostida, pernil ibèric, formatge de maó curat i suc de carn

SEGON

Buit de vedella, cacauets, salsa d'ostres i portobells
Lluç sobre guisat melós mariner

POSTRES

Gelat de logurt, poma verda i Spéculoos
Pastís cremós de xocolata amb gelat d'alfàbrega i llima

65.00€ per persona i begudes no incloses

***Informar d'al·lèrgies o intoleràncies**

***Con reserva previa de 24 horas, mínimo 2 personas**

