



MENÚ DEL CHEF

Los platos de este menú pueden variar según la temporada y la disponibilidad de los mejores productos del momento.

APERITIVO (a escoger)

La croqueta de nuestro Mas de Torrent
Pan de cristal con tomate

ENTRANTES (a escoger)

Carpaccio de vegetales y fresas de temporada
Crema fría de almendras con uvas marinadas

PRINCIPAL 1 (a escoger)

Tatín de chalotas con crema ligera de queso
Lubina salvaje con costra de almendras y jugo de ave

PRINCIPAL 2 (a escoger)

Gnocchi de boniato, mantequilla tostada, salvia y nueces
Pollito al limón confit y aceituna Kalamata
Solomillo de vaca madurada al Café de París

GUARNICIÓN (a escoger)

Lechuga viva con hojas verdes
Yuca frita

POSTRE (a escoger)

Limón desamargado con ganache cítrico
Choco-cheesecake

PETIT FOUR

72 €

por persona

(Pan, agua con y sin gas y café incluidos.)

BODEGA

Juvé & Camps Essential Púrpura | Macabeu
Marqués de Riscal Limousin | Verdejo
Marqués de Murrieta | Tempranillo

Suplemento bodega: +26 € | Precio final: 98 €



CHEF'S MENU

The dishes in this menu may vary according to the season and the availability of the finest products.

APPETIZER (choose from)

The croquette from our Mas de Torrent
Crystal bread with tomato

STARTERS (choose from)

Vegetable carpaccio with seasonal strawberries
Chilled almond cream with marinated grapes

MAIN COURSE 1 (choose from)

Shallot Tarte Tatin with light cheese cream
Wild sea bass with almond crust and chicken jus

MAIN COURSE 2 (choose from)

Sweet potato gnocchi with brown butter, sage and walnuts
Chicken with lemon confit and Kalamata olives
Aged beef fillet with Café de Paris

SIDES (choose from)

Fresh lettuce with green leaves
Fried cassava

DESSERT (choose from)

Lemon sorbet with citrus ganache
Choco-cheesecake

PETIT FOUR

72 €

per person

(Bread, still and sparkling water, and coffee included.)

WINE SELECTION

Juvé & Camps Essential Púrpura | Macabeu
Marqués de Riscal Limousin | Verdejo
Marqués de Murrieta | Tempranillo

Wine supplement: +26 € | Total price: 98 €