

menú de degustació

menú de degustación

APERITIUS – APERETIVOS

Macaron de tomàquet
Macaron de tomate

Mos de cranc i caviar
Bocado de cangrejo y caviar

Milfulls de gambes a la barbacoa
Milhojas de gambas a la barbacoa

ENTRANTS – ENTRANTES

Sopa de ceba francasa, però a l'estil Threads
Sopa de cebolla francesa pero al estilo Threads

Escamarlà i petxina amb salsa de mantega al safrà
Cigala y vieira en salsa de mantequilla al azafrán

Sorbet de mango i mermelada salada de mango
Sorbete de mango y mermelada salada de mango

PA – PAN

Pa i mantega milfulls
Pan y mantequilla milhojas

PRINCIPALS – PRINCIPALES

Fish and chips però una mica més especial
Fish and chips pero un poco más especial

Entrepà de xai delicadament especiat de Fes
Bocadillo de cordero delicadamente especiado de Fez

Magret d'ànec amb foie gras i cirera
Magret de pato con foie gras y cereza

POSTRES – POSTRES

Poma verda amb gel de lúcia-lima i gelat de flor de taronger
Manzana verde con gel de hierba luisa y helado de azahar

Oli d'oliva per a postre? I tant!
¿Aceite de oliva de postre? ¡Por supuesto!

DESPRÉS – DESPUÉS

Una selecció de bonbons
Una selección de bombones

90€

110€

130€