

SavoirFaire.

MENÚ DE TEMPORADA

Croqueta de puerros a la brasa y romesco

Hojaldre con pimientos escalivados y anchoa

Canelón de rabo de buey con bechamel trufada

Bacalao al pil pil con almejas y aceite de hiervas

*Pollo de payés relleno a la catalana con salsa de chalota y
trufa*

Flan de nata con crumbel, piñones y frutos rojos macerados

Petit Fours

90€

Agua y pan incluidos | Water and bread included

IVA incluido | VAT included

SavoirFaire.

MENÚ DE CAZA

Croqueta de jabalí

Hojaldre con perdiz en escabeche y encurtidos

Zamburiñas con papada ibérica y coliflor

Mousse de foie con gelatina de vino de hielo

Canelón de ciervo, bechamel de trompeta y trufa

*Cremoso de patata, huevo de codorniz a baja temperatura,
niscalos confitados, láminas de panceta y caviar*

Merluza en salsa verde con espárragos blancos y ceps

*Liebre a la royale con crema de chirivía, setas de temporada y
espuma de trufa*

Flan de nata con crumble, piñones y frutos rojos macerados

Petit Fours

140€

*Agua y pan incluidos | Water and bread included
IVA incluido | VAT included*

SavoirFaire.

MENÚ SAVOIR FAIRE

Blini con mantequilla ahumada y caviar

Terrina de foie y manzana

Zamburiñas con papada ibérica y coliflor

*Ajo blanco con sardina ahumada, arena especiada, clorofila
y caviar*

*Migas con jamon iberico, huevos de codorniz a 63°C, foie e
infusion de setas*

Salmonete con escamas de cristal, berros, tomate y vodka

*Solomillo con terrina de raices, parmentier, setas y salsa de
oportto con chalota y trufa*

Souffle coulant de chocolate

Petit Fours

140€

Agua y pan incluidos | Water and bread included

IVA incluido | VAT included

SavoirFaire.

MENÚ TRADICIONAL

Buñuelo de bacalao con miel

Blini con salmon ahumado

Hojaldre con pimientos escalivados y anchoa

"Suquet" de rape con almejas

Carrillera de ternera con setas, parmentier y salsa al vino tinto

Cheesecake

Petit Fours

75€

Agua y pan incluidos | Water and bread included

IVA incluido | VAT included