



Informal
by marc Gascons

Menús Invierno

BY MARC GASCONS

MENÚ MONET

Aperitivo de bienvenida

Entrantes a compartir

Coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra
Ensalada tibia de alcachofas, patata, Jabugo y huevo de codorniz poché
Tartar de salmón, aguacate, vegetales, wasabi y tobiko
Coca de Roast beef aliñada con parmesano y aceite de trufa
Huevo frito con patatas, panceta ibérica y trufa negra Melanosporum
Canelones finos de pollo de payés y bechamel suave de setas

Segundo plato

Vieiras, alcachofas, coliflor, panceta ibérica y setas de temporada

Tercer plato

Espalda de cabrito a la brasa, patata asada, aceite de hierbas y verduritas

Pre Postre

Cin-tonic de Star of Bombay, haba tonka, limón y frambuesa

Postre

Cremoso de chocolate, aceite de oliva virgen extra y flor de sal

Turrone y barquillos

Precio: 58€ I.V.A incluido

Bebida no incluida

Al trabajar con productos frescos y de temporada, los platos podrían verse modificados en función de su disponibilidad en el mercado.

MENÚ TÀPIES

Aperitivo de bienvenida

Entrantes a compartir

Coca de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra
Anchoas saladas de l'Escala con aceite de oliva y pimienta
Ensalada de pulpo, patata confitada, tomate y "all i oli" suave
Alcachofas del Prat fritas y crujientes con parmesano
Croquetas de asado hechas en casa
Canelones finos de pollo de payés y bechamel suave de setas

Segundo plato

Lomo de merluza con salsa verde, alcachofas y almejas

Tercer plato

Filete de ternera de Girona a la brasa de carbón con foie gras y setas a la crema

Pre Postre

Gin-tonic de Star of Bombay, haba tonka, limón y frambuesa

Postre

Torrija con crema de café, helado de mantequilla caramelizada y flor de sal

Turrone y barquillos

Precio: 58€ I.V.A incluido

Bebida no incluida

Al trabajar con productos frescos y de temporada, los platos podrían verse modificados en función de su disponibilidad en el mercado.