

MENÚ DE REVETLLA DE SANT JOAN

Cocktail de Benvinguda

APERITIVUS (a compartir un plat cada 4 comensals)

Micuit de foie casolà amb pa d'espècies, ceba confitada, aire de poma de Lleida i reducció de Pedro Ximénez.

Gambes llagosteres a la brasa amb mantega d'all i julivert amb ruca i tomàquets xerry marinats

Secret ibèric cuinat a baixa temperatura amb formatge de cabra esmicolat, codonyat casolà, reducció de Pedro Ximénez i pa de vidre

Amanida de mozzarella de búfala, meló cantalup, pernil ibèric i alfàbrega

Taula de pernil ibèric amb pa de vidre i tomàquet

Caragols a la llauna amb dues salses

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Llom de bacallà amb pernil ibèric confitat i a la brasa amb crema de pèsols i menta
Vieïres fresques amb noodles saltats, salsa carbonara verda, caviar de tòfona i sal de pernil

Costelles de corder arrebossades d'ametlles amb parmentier de pebrot groc,
Carbassó i reducció de salsa demi-glace

Filet de vedella ibèrica amb escalopa de foie, confitura de violetes i salsa de safrà i romaní

Picantó farcit de pebrot, albergínia, bacó ibèric, alfàbrega,
patata fondant i reducció de vi d'Oporto

Filet d'orada amb risotto de coriandre, salsa agredolça, oli d'alfàbrega
i xips de pastanaga

LES POSTRES A ESCOLLIR

Pastís Tatin de poma casolà amb gelat de vainilla i salsa de caramel

Pa amb xocolata, caviar d'oli i sal Maldon

Daus de préssec en almívar casolà amb gelat de festucs,
italian merenga i galeta de xocolata

Cúpula de xocolata farcida de gelat de llet merengada i coulis de maduixes silvestres

Pa de pessic de rom amb gelat de coco i compota de mango

Sorbet de llimona i d'alfàbrega

§

Coca de Sant Joan

CELLER

Capítulum, Monestir de les Avellanes D.O. Costers del Segre

Abellera, Monestir de les Avellanes D.O. Costers del Segre

Cava Artesà D.O. Cava

Preu: 50,50 IVA inclòs