



candlelight

ROMAIN FORNELL  
S'AGARÓ 1932

## Col·lecció Tardor

*(Taula completa)*

*Tartaleta de tonyina i remolatxa*

*Airbag de pressa ibèrica i caviar*

*Cruixent de cep, rovell d'ou i bolets confitats*

*Royal de foie gras, armagnac i portobello*

*Bunyol Candlelight*

Amanida quallada de cogombre, aigua de tomàquet i oliva

Risotto de celeri, parmesà i ous de truita

Escamarlà, aire de xampany i caviar

Bottone farcit d'anguila, espuma de foie gras i ceba tendra

Turbot, flor de carabassó i alfàbrega

Xai de llet, pinyons i choux de romaní

\*\*\*

Api, alfàbrega i llimona

Moniato, mandarina i carabassa

105€

*Maridatge de vins 60€*

*Servei de pa inclòs*

*En cas d'intolerància o al·lèrgia, si us plau, contacti amb el nostre personal.*

*Tenim la composició dels plats a la seva disposició.*

*Els preus inclouen el 10% d'IVA*



## Festival Emocions

*(Taula completa)*

*Tartaleta de tonyina i remolatxa*

*Airbag de pressa ibèrica i caviar*

*Cruixent de cep, rovell d'ou i bolets confitats*

*Ou, festucs i espuma de patata i rovell curat*

*Bunyol Candlelight*

Vichyssoise en gel

Porro a la brasa i beurre blanc

Flor de carabassó cruixent, bacallà i nantua

Espardenya al pil-pil, rovell líquid i carbonara

Gamba de la Costa Brava, crema de fonoll i maionesa de cibulet

Llamàntol, *capellini* i caviar

Roger, patata fondant, cítrics i fulla de sisho

Bou en crosta de bolets, espàrrec verd i vi de Xerès

\*\*\*

Api, alfàbrega i llimona

Préssec, ametlla torrada i vainilla

140€

*Maridatge de vins 75€*

*Servei de pa inclòs*

*En cas d'intolerància o al·lèrgia, si us plau, contacti amb el nostre personal.*

*Tenim la composició dels plats a la seva disposició.*

*Els preus inclouen el 10% d'IVA*



## ELS CRUS I LES NOTES LLEUGERES

Vichyssoise en hielo y patatas soufflé	28€
Bogavante a la brasa, beurre blanc y cavia	55€
<i>Bottone</i> relleno de anguila, espuma de foie gras y cebolla tierna	32€
Espardenya al pil-pil, yema líquida y carbonara	55€

## EL JARDÍN MARINO Y EL PERFUME DE LA TIERRA

Gamba de la Costa Brava, crema de eneldo y mayonesa de cebollino	62€
Salmonete, patatas fondant, cítricos y hoja de siso	42€
Pichón en dos cocciones zanahoria, naranja y choux de paté	46€
Buey en costra de setas, espárrago verde y vino de jerez	46€

## EL DULCE

Moniato, mandarina i carabassa	15€
Préssec, ametlla torrada i vainilla	15€
Crêpe suzette al Grand Marnier con helado de vainilla	18€

*Servei de pa i aperitiu 8€*

*En cas d'intolerància o al·lèrgia, si us plau, contacti amb el nostre personal.*

*Tenim la composició dels plats a la seva disposició.*

*Els preus inclouen el 10% d'IVA*