



candlelight

ROMAIN FORNELL
S'AGARÓ 1932

ФЕСТИВАЛЬ МЕНЮ

(весь стол)

Амуз буше

Набор для масла и хлеба

Вишисуаз из фенхеля на льду с икрой амурской белуги

Сельдерей с рисотто и хрустящий омар

Паштет из утки и эскабече с амонтильядо

Рыба с нашего рыбного рынка

Ris de veau лук-порей, цитрусовые и морковь

Персиковый сорбет из виноградника

Черный лес с вишней

88€

Меню подается до 21.30 часов

В случае непереносимости или аллергии, пожалуйста, свяжитесь с нашим персоналом.

В вашем распоряжении состав наших блюд.

*Хлебный сервис €
Цены включают 10% НДС*

СВЕЖИЕ ЛЕГКИЕ НОТЫ ДЛЯ НАЧАЛА

Вишисуаз из фенхеля на льду с икрой амурской белуги <i>Vichyssoise de hinojo en hielo con caviar Amur Beluga</i>	25€
Конфит из королевского краба, снежный горошек и эстрагоновая вуаль <i>King Crab confitado, tirabeques y velo de estragón</i>	31€
Хрустящий тонкий пирог из королевского краба с планктоном и майонезом из кориандр <i>Crujiente de tarta fina de cangrejo real con mayonesa de plancton y cilantro</i>	36€
Тартар из свеклы с мороженым из зеленой горчицы и картофельным суфле <i>Tartar de remolacha con helado de mostaza verde y patatas soufflé</i>	19€
Икорное яйцо и сабайон из зеленой спаржи от en Roca <i>Huevo al caviar y sabayón de espárragos verdes de en Roca</i>	34€
Эспарденьяс а ла карбонар с иберийским беконом <i>Españeñas a la carbonar con panceta ibérica</i>	32€
Сельдерей с рисотто и хрустящий омар <i>Celery como un risotto y cigala crujiente</i>	25€

морской сад

Креветки из Паламоса в морской капусте комбу в соли с соусом бешамель и фисташками <i>Gambas de Palamós en alga kombu a la sal con salsa béarnaise y pistacho</i>	46€
Святого Петра с вином Эмпорда, шафраном и кулинарными соками <i>San Pedro de la lonja al vino del Empordà, azafrán y jugo de cocción</i>	39€
Турбо в хлебной корочке, конфи из артишоков и бешамель <i>Rodaballo en costra de pan, alcachofa confitada y béarnaise</i>	38€

парфюм земли и гор

Копченая говядина, винная редукция из Приората и хрустящий картофель с кислинкой <i>Buey crujiente ahumado al sarmiento de viña, reducción de vino del Priorat y crujiente de patata</i>	38€
Голубь в кокотницах, квиноа со специями и луком фигерас <i>Pichón en cocotte, quinoa especiada y cebolla de Figueres</i>	38€
Ris de veau лук-порей, цитрусовые и морковь <i>Ris de veau, puerro, cítricos y zanahoria</i>	31€

классические блюда с 1932

Говядина шатобриан и картофельное суфле с бешамель соусом (мин. 2 чел.) <i>Chateaubriand de buey y patatas soufflé con bearnesa (min. 2 pers.)</i>	38€
Тартар из говядины, приправленный жемчужинами горчицы <i>Tartar de buey condimentado con perlas de mostaza</i>	29€
Лобстер а ла прессер с лапшой и эстрагоном <i>Bogavante à la presse con capellini y estragón</i>	46€

сладкое в завершение

Креп Сюзетт классический с мороженым и Гранд Марнье <i>Crêpe suzette clásica al Grand Marnier con helado de vainilla</i>	16€
Сельва негра с черешней <i>Selva negra con cereza</i>	15€
Яблочный мильфей, сорбет из маракуйи и шантيلي <i>Manzana reineta hojaldrada, sorbete pasión y chantilly de vainilla</i>	15€
Персик мельба <i>Melocotón melba</i>	15€

В случае непереносимости или аллергии, пожалуйста, свяжитесь с нашим персоналом.
В вашем распоряжении состав наших блюд.

Хлебный сервис 3€

Цены включают 10% НДС