

Menu degustation

Apéritifs
Aperitivos

Forêt d'automne
Bosque de otoño

Bao de queue de taureau à la thaïlandaise
Bao de rabo de toro al estilo Thai

« Fideos rossos » avec calmar
Fideos rossos con canana

Croaker grillé avec des champignons
Corvina a la brasa con setas

Croupe de porc à basse température avec citrouille
Carrillera de cerdo a baja temperatura con calabaza

Idiazabal et coing
Idiazabal y membrillo

Pain, chocolat et huile de Cambrils
Pan, chocolate y aceite de Cambrils

Petit fours

34,90€ TVA incl.

Ce menu est servi jusqu'à 15h. le midi et 22h. le soir, et uniquement pour la table entière.

Si vous avez des intolérances alimentaires ou des allergies, faites-le nous savoir afin que nous puissions adapter le menu.