

# Menú degustació Picapoll

## Fem un mos de...

Pa de massa mare del Forn Antic amb l'oli de l'Oller  
Dashi de carbassa brasejada  
Bunyol de formatge Cabana fumat i miso de carbassa  
"Cornetto" de bolets amb pate de pollastre  
El nostre mar i muntanya  
Steak tàrtar de vaca gallega madurada i bearnesa de Cafè Paris

## Castanya

Velouté de castanyes, ou eco poche, cansalada confitada i tòfona melanosporum

## Carxofa

Carxofa confitada, brandada d'anguila del Delta i ssalsa d'all i pebre fumat

## Turbot

El seu pilpil, mongeta tendra i curri verd d'ortigues de mar

## Ànec

a la royal, magret a la brasa curat 72 hores amb shio koji, la seva rillette i salsa hoisin d'albercocs (suplement tofona melanosporum +8 €)

## Carbassa

Carbassa - romaní - cítrics

\*Opció degustació formatges catalans (+8€)

## Celerí

Celerí - bolets - pera

## Petit fours

**75.00€**



# Menú degustació Especial Picapoll

## Fem un mos de...

Pa de massa mare del Forn Antic amb l'oli de l'Oller  
Dashi de carbassa brasejada  
Bunyol de formatge Cabana fumat i miso de carbassa  
"Cornetto" de bolets amb pate de pollastre  
El nostre mar i muntanya  
Steak tàrtar de vaca gallega madurada i bearnesa de Cafè Paris

## Bolets

"Ajoblanco" de pinyons amb bolets escabetxats, arengada fumada i caviar vegetal

## Senglar

Cappelletti de civet de senglar, carbassa i crema de formatge Miner d'Espinelves (suplement tofona melanosporum +8€)

## Vieira

Salsa tom yum de garotes i herbes aromàtiques

## Carxofa

Carxofa confitada, brandada d'anguila del Delta i salsa d'all i pebre fumat

## Turbot

El seu pilpil, mongeta tendra i curri verd d'ortigues de mar

## Ànec

a la royal, magret a la brasa curat 72 hores amb shio koji, la seva rillette i salsa hoisin d'albercocs

## Carbassa

Carbassa - romaní - cítrics

\*Opció degustació formatges catalans (+8€)

## Celerí

Celerí - bolets - pera

## Petit fours

**90.00€**