

Menú degustación Picapoll

Hagamos un bocado de...

Pan de masa madre del Forn Antic con el aceite del Oller
Dashi de calabaza asada
Buñuelo de queso Cabana ahumado y miso de calabaza
"Cornetto" de setas con paté de pollo
Nuestro mar y montaña
Steak tartar de vaca gallega madurada y bearnesa de Café Paris

Castañas

Velouté de castañas, huevo eco poché, papada confitada y trufa melanosporum

Alcachofa

Alcachofa confitada, brandada de anguila y salsa "d'all i pebre" ahumado

Rodaballo

Su pilpil, judía tierna y curry verde de ortiguillas de mar

Pato

A la royal, magret a la brasa curado 72 horas con shio koji, su rilette y salsa hoisin de albaricoques (suplemento trufa melanosporum +8€)

Calabaza

Sorbete de calabaza - romero - cítricos

*Opción degustación quesos catalanes (+8€)

Apionabo

Apionabo - setas - pera

Petit fours

75.00€



Menú degustación Especial Picapoll

Hagamos un bocado de...

Pan de masa madre del Forn Antic con el aceite del Oller
Dashi de calabaza asada
Buñuelo de queso Cabana ahumado y miso de calabaza
"Cornetto" de setas con paté de pollo
Nuestro mar y montaña
Steak tartar de vaca gallega madurada y bearnesa de Café Paris

Setas

Ajoblanco de piñones con setas en escabeche, arenque ahumado y caviar vegetal

Jabalí

Cappelletti de civet de jabalí, calabaza y crema de queso Miner de Espinelves (suplemento trufa melanosporum +8€)

Vieira

Salsa tom yum de erizo de mar y hierbas aromáticas

Alcachofa

Alcachofa confitada, brandada de anguila y salsa "d'all i pebre" ahumado

Rodaballo

Su pilpil, judía tierna y curry verde de ortiguillas de mar

Pato

A la royal, magret a la brasa curado 72 horas con shio koji, su rilette y salsa hoisin de albaricoques

Calabaza

Sorbete de calabaza - romero - cítricos

*Opción degustación quesos catalanes (+8€)

Apionabo

Apionabo - setas - pera

Petit fours

90.00€