



GASTRONOMIC ITINERARY / ITINÉRAIRE GASTRONOMIQUE

~ Summer / Été ~

Welcome appetizers - “Tomacada and shrimp” / Apéritif de bienvenue - “Tomacada et crevettes”

Bloody Mary with a touch of shrimp
Bloody Mary avec une touche de crevettes



Tomato tatin with red shrimp tartare
Tatin de tomates au tartare de crevettes rouges



False tomato with shrimp cream
Fausse tomate à la crème de crevettes



~

Oysters with cucumber, yogurt and fennel textures
Huîtres avec textures de concombre, yaourt et fenouil



Langoustine and scallop “Gazpachuelo” with smoked herring eggs
“Gazpachuelo” de langoustines et coquille Saint-Jacques avec des œufs d’hareng fumé



Beef carpaccio ravioli with foie, mushrooms and cashew nuts
Ravioles de carpaccio de bœuf au foie gras, champignons et noix de cajou



White asparagus with carbonara sauce and Iberian ham
Asperge blanche à la carbonara et jambon ibérique



Creamy rice with mushrooms and foie
Riz crémeux aux champignons et foie



Catalan-style cod with spinach, raisins and pine nuts
Morue à la catalane aux épinards, raisins secs et pignons de pin



Beef filet with Modena cherries
Filet de bœuf aux cerises de Modène



“Piña colada”
“Piña colada”



Cutting pine nuts between cocoa and coffee leaves
Pignons de pin brisés entre feuilles de cacao et de café



Petits fours

Still or sparkling mineral water, bread, coffee and teas / Eaux minérales ou gazeuses, pain, café et infusions

Price – Prix

€95 per person (incl. VAT) / 95€ par personne (TVA comprise)

La vella farga
UNIQUE ~ HOTEL


RELAIS &
CHATEAUX

