



## ITINERARI GASTRONÒMIC /ITINERARIO GASTRONÓMICO

### ~ EL DESGLAÇ / EL DESHIELO ~

#### Xiuxiueig de L'horta - Susurro de la Huerta

Gaspatxo eteri de roses, gelat cristallí de cogombre i brots tendres  
*Gaspatxo etéreo de rosas, helado cristalino de pepino y brotes tiernos*



#### Rosada del Bosc - Rocío del Bosque

Infusió tèbia d'herbes fresques, essència de pi i flor de romani  
*Infusión tibia de hierbas frescas, esencia de pino y flor de romero*

#### El Riu Desperta - El Río Despierta

Truita en sashimi, crema lleugera de cava, oli verd d'aromàtiques i ous de peix frescos  
*Trucha en sashimi, crema ligera de cava, aceite verde de aromáticas y huevas frescas*



#### Brots a l'Obaga - Brotes en la Umbría

Múrgoles farcides de galta melosa, suc reduït i cacau amarg  
*Colmenillas rellenas de carrillera melosa, jugo reducido y cacao amargo*



#### Llum Blanca - Luz Blanca

Espàrrec blanc temperat, rovell curat i mantega noisette lleugera  
*Espárrago blanco templado, yema curada y mantequilla noisette ligera*



#### Llàgrima de la Vall - Lágrima del Valle

Pèsol llàgrima, brou clarificat de pernil i ou ecològic a 65°  
*Guisante lágrima, caldo clarificado de jamón y huevo ecológico a 65°*



#### Verd a la Brasa - Verde en Brasa

Porro jove a la brasa, crema lleugera de formatge fresc i suc vegetal reduït  
*Puerro joven asado, crema ligera de queso fresco y jugo vegetal reducido*



Bacallà a l'esquena de nous, timbal d'arròs negre i matisos torrats  
*Bacalao a la espalda de nueces, timbal de arroz negro y matices tostados*



#### Ecos de la Muntanya - Ecos de la Montaña

Magret d'ànec, puré fi de pera i reducció de fruits vermells  
*Magret de pato, puré fino de pera y reducción de frutos rojos*



#### La Poma que Desperta - La Manzana que Despierta

La nostra versió de mel i mató en forma de falsa poma  
*Nuestra versión de miel y mató en forma de falsa manzana*



#### Petit Fours de Primavera - Petit Fours de Primavera



Aigües minerals o amb gas, pa, cafè i infusions / Aguas minerales o con gas, pan, café e infusiones

**Preu - Precio**

**95€ per persona (IVA inclòs) /95€ por persona (IVA incluido)**



