

# LA CARTA

Dalla Tradizione Vengono l'Impegno, la  
Diversità, la Formazione, la Tendenza e alla fine... le idee.

## SAPORI E COLORI PER STUZZICARE L'APPETITO

<b>OSTRICHE GOLD BEACH LA BELLE HUITRE</b> vive (6 unità)	24,00 €
<b>TERRA E MARE</b> elaborato come un paté di baccalà con verdure	26,00 €
<b>TEMPORALE</b> con gamberi e ceci	36,00 €
<b>SHOW COOKING</b> con scampi cotti al sale	28,00 €
<b>RAVIOLI 1999</b> gamberi farciti di caviale Riofrío 000	40,00 €
<b>CREMA DI ROMESCO MARINO</b> ricordando un <i>xató</i>	24,00 €
<b>IL BURRO DEGLI DEI</b> midollo osseo alla brace	18,00 €
<b>IL MARE SUL TUO PALATO</b>	
<b>ROMBO ALLO STILE SANTURTZI</b> e chutney di stagione	32,00 €
<b>PESCE AL FORNO</b> orata alla Bloody Mary	36,00 €
<b>CORVINA, IL MIGLIOR PESCE DEL MEDITERRANEO</b> tiepido, in guazzetto	34,00 €
<b>FILETTO DI TONNO ROSSO</b> per rievocare il Giappone	34,00 €
<b>ARAGOSTA DI TOSSA IN UMIDO</b> già sgusciata	48,00 €
<b>RISO IN BRODO (IL MIGLIORE DI PALS) (MINIMO 2 PERSONE)</b> di astice blu di cetrioli di mare	a pers. 37,00 € a pers. 37,00 €

I PIATTI IN QUESTA CARTA SI POSSONO ADATTARE A PERSONE  
VEGETARIANE.

## LA MONTAGNA IN TAVOLA

<b>GUANCIA DI VITELLO DI GIRONA (ANGUS)</b> in terrina con salsa di <i>fricandò</i>	27,00 €
<b>BISTECCA ALLA TARTARA DI FILETTO DI VITELLO DI GIRONA (ANGUS)</b> con emulsione di senape, uova e fette di pane tostato	32,00 €
<b>ANATRA DELL'EMPORDÀ</b> carpaccio di magret, coscia confit e foie mi-cuit	28,00 €
<b>PLUMA IBERICA</b> allo stile "Café de Paris"	30,00 €

## DOLCI MOMENTI

<b>PERE AL VINO</b> , un dolce da sogno	12,00 €
<b>OREO</b> , cacao con un dolce bianco cremoso	10,00 €
<b>ESTETICA DELLA BANANA</b> , gelato	10,00 €
<b>BROWNIE AL CIOCCOLATO</b> , arancia e vaniglia	14,00 €
<b>SORBETTO GIN FIZZ</b> : limone, gin e soda	10,00 €
<b>ASSORTIMENTO</b> di formaggi.	10,00 €

## MENU DEGUSTAZIONE 98,00 €

<b>RAVIOLI 1999</b> gamberi farciti di caviale Riofrío 000	
<b>TERRA E MARE</b> elaborato come un paté di baccalà con verdure	
<b>IL BURRO DEGLI DEI</b> midollo osseo alla brace	
<b>PESCE AL FORNO</b> orata alla Bloody Mary	
<b>PLUMA IBERICA</b> allo stile "Café de Paris"	
<b>ASSORTIMENTO</b> di formaggi	
<b>OREO</b> , cacao con un dolce bianco cremoso	
Pane, burro, aperitivi, intrattenimenti e petits fours	6,00 €

IVA inclusa

VI PREGHIAMO DI CONSULTARCI IN ANTICIPO IN CASO DI  
ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.