

# **MENÚ TEMPS DE FLORS 2019**

**Xef LLUÍS LLAMAS**

## **Aperitiu**

**Aperitiu Perucchi vermut (gran reserva)**

**Tataki de peix mantega amb tomata cherry i escalunya**

**Sopa de carbassa amb escuma de formatge feta**



## **Primer plat (un a escollir)**

**Caneló de verdures i gambes**

**Pop de Llançà amb hummus de cigró**

**Albergínies amb pètals fumats i formatge tendre**

## **Segon plat (un a escollir)**

**Llobarro de la costa amb salsa d'olives negres i flor de begònia**

**Bou a la Bourguignone amb flor de clavellina**

**Tartar de tonyina amb flor de salvia**

## **Postres (un a escollir)**

**Gelat de te verd Matcha amb perles de xocolata negra i Sake**

**Pastís de la casa amb fruits vermells, xocolata i rosa de pitiminí**

**Sorbet de mandarina amb fruits caramel·litzats, vodka i pebre rosa**

**Bodega: Clos primat, Empordà, negre (ull de llebre,  
garnatxa, cabernet sauvignon)**

**Clos Primat, Empordà, blanc (xarel·lo, macabeu, chardonnay)**

**Pa i aigua mineral**

**PREU DEL MENÚ 35€ (I.V.A. inclòs)**