

SANT JORDI 2019

Aperitius Xerta

Caneló de mango i tonyina roja

Caneló de mango i tonyina roja de l'Ametlla de Mar amb maionesa de wasabi, aire de soja i cebes cruixents

Anguila kabayaki

Anguila marinada en salsa de soja especiada amb un toc picant, cruixent de comí, cròquil, dashi i cella tendra

Arròs de "cap i pota"

Arròs del Delta amb "cap i pota", maionesa de kimchi, calamarsets a l'andalusa i cruixent de careta de porc

Peix de llotja

Peix fresc de la llotja de Sant Carles de la Ràpita amb la nostra versió de la salsa Kung Pao

Aus aquàtiques

Diferents textures d'aus aquàtiques del Delta de l'Ebre

Pre postre

Sorbet de rosa

Rosa de Sant Jordi

Falsa rosa farcida de mousse de lichi i maracujà



85€ per persona (10% IVA inclòs)