



# MENÚ DEGUSTACIÓ

# MENÚ DEGUSTACIÓN

# TASTING MENU

IG: @restaurant\_xavierpellicer

**CAST:**

## Menú Vegano

Aceitunas la bola

Ajoblanco, sorbete salado de almendras, uva

Prensado de puerro, emulsión verde, raíces crujientes

Patata macaria trufada, judías verdes

Salsifis glaseados, meunière de avellanas, hinojo

Coliflor como un puré, aceite ahumado

Tatin de céleri y chalotas, ensalada de brotes

Zanahoria a la brasa, pil-pil de naranja

Papel de manzana, caramelo de lima

64€ /pers. IVA incluido · bebida no incluida

## Menú Vegetariano

Aceitunas la bola

Ajoblanco, sorbete salado de almendras, uva

Prensado de puerro, emulsión verde, raíces crujientes

Patata macaria trufada, judías verdes

Salsifis glaseados, meunière de avellanas, hinojo

Coliflor como un puré, huevo a 62°, aceite ahumado

Tatin de céleri y chalotas, ensalada de brotes

Zanahorias a la brasa, pil-pil de naranja

Crème brulée de chocolate Madong, helado choco/chile

64€ /pers. IVA incluido · bebida no incluida



# MENÚ DEGUSTACIÓ MENÚ DEGUSTACIÓN TASTING MENU

IG: @restaurant\_xavierpellicer

## Menú Omnívoro

Aceitunas la bola

Ajoblanco, sorbete salado de almendras, uva

Prensado de puerro, emulsión verde, raíces crujientes

Patata macaria trufada, judías verdes, papada ibérica

Salsifis glaseados, meunière de avellanas, hinojo

Coliflor como un puré, huevo a 62°, bacalao (sin bisulfitos)

Pescado de lonja, verduras del huerto de Jacques

Pollo de Marta y Martí, membrillo, acelgas

Semifredo de céleri, manzana, vainilla y apio

74€ /pers. IVA incluido · bebida no incluida