

MENU DEGUSTACIO JOAN CHAPET 25€

Llampuga marinada en soja dolça sobre tartar de calamar, sopa thai de misso i teriyaki, micro brots i sèssam

¿Pa amb tomaquet oli i sal i sardina fumada? Migas de pa, tomaquet deshidratat, polç d'oli d'oliva, crema de sal i sardina fumada

Tira de cabrit rostit al Vermt Mirò Fusion, sobre parmentier trufada, micuit de foie temperat, truita cruixent de ceps i el seu suc de rostit

CAPRICI DOLÇ

PETIT FOURS

El menú inclou:

Vi negre "Clos MontBlac Xipella" D.O. Conca de Barberà

Vi blanc "Clos MontBlanc Xipella" D.O. Conca de Barberà

Vi rosat "Clos MontBlanc Xipella" D.O. Conca de Barberà

Cava "Rovellats" Brut

Pa i entreteniments(2,60) i cafè no inclosos

10 % IVA no inclòs

40 €  ... Joan Chap

Preparat amb la màxima cura i dedicació, i aprofitant els desitjos del mar i la muntanya, el chef Joan Urgellès començarà amb unes **tapetes selectes d'aperitiu**, per obrir el seu apetit.

Continuarem amb les **quatre delícies principals**, estretes de la nostra carta, on les formes i textures son un plaer per els sentits.

Un **xarrup encisador** serà ideal per netejar el paladar i com a preludi del **caprici dolç**.

I per terminar els **petit fours** acompanyaran el cafè

de manera excepcional.

El menú inclou:

Vi negre "Clos MontBlac Xipella" D.O. Catalunya

Vi blanc "Clos MontBlanc Xipella" D.O. Conca de Barberà

Vi rosat "Clos MontBlanc Rosat Premium" D.O. Catalunya

Cava "Rovellats" Brut

Pa i entreteniments(2,60)no inclòs

10 % IVA no inclòs

Els menús es serviran per taules completes