



menú torre de l' homenatge

SNACKS I APERITIUS

Aperitiu de temporada per obrir boca

OR LÍQUID

Oli d' Arbequina Or del Camp 500 D.O.P. Siurana

Oli Cazorla de Picual D.O Sierra de Cazorla

AMAOU KYOTO SUNSET

Cóctel

OSTRA GUILLARDEAU N°2

Tocs asiàtics

CARPACCIO DE PICANYA

Mayonesa de merken, pinyons i briox

FOIE MICUIT DE L'EMPORDÀ

Aromes del darkeeling (tamarinde, cacao i pebre de Bengala), te negre i mores

SOPA TOM KHA

De pollastre de pagès marinat i coco, llimona encurtida i herbes

VIEIRA

Laksa, dúo d'algues marines, furikake i gel de yuzu

TRUITA DELS PIRINEUS

Dashi nanbanzuke, tirabecs i shitake

FILET DE VACA VELLA

Filet de vaca vella Txogitxu amb salsa Cafè París, espècies i milfulls de patata

CÍTRIC

Per a netejar el paladar

SELVA NEGRA

Cirera, Kirsh i xocolata 75%.

Petit Fours

Raïm, cotilló i café.

-155€-

Menú per la nit de cap d'any. Inclou IVA, pa, maridatge de vins DO Empordà.



menú torre del homenaje

SNACKS Y APERITIVOS

Aperitivos de temporada para abrir boca

ORO LÍQUIDO

Aceite de Arbequina Or del Camp 500 D.O.P. Siurana

Oli Cazorla de Picual D.O Sierra de Cazorla

AMAOU KYOTO SUNSET

Cóctel

OSTRA GUILLARDEAU N°2

Toques asiáticos

CARPACCIO DE PICAÑA

Mayonesa de merken, piñones y brioche

FOIE MICUIT DEL EMPORDÀ

Aromas de Darjeeling (tamarindo, cacao y pimienta de Bengala), té negro y moras

SOPA TOM KHA

De pollo de corral marinado y coco, limón encurtido y hierbas

VIEIRA

Laksa, dúo de algas marinas, furikake y gel de yuzu

TRUCHA DE LOS PIRINEOS

Dashi nanbanzuke, tirabeques y shitake

FILETE DE VACA VIEJA

Filete de vaca vieja Txogitxu con salsa Café París, especias y milhojas de patata

CÍTRICO

Para limpiar el paladar

SELVA NEGRA

Cereza, Kirsch y chocolate 75%

Petit Fours

Uva, cotillón y café.

-155€-

Menú para la noche de Fin de Año. Incluye IVA, pan y maridaje de vinos D.O. Empordà.