



Cebiche de petxina de pelegrí amb mangrana i alvocat

* * *

Tàrtar de vedella d'Andorra amb xip de trumfa trufada

* * *

Full de poma confitada i foie-gras poêlée, reducció de Pedro Ximénez i brots de tardor

* * *

Filet de rèmol a la planxa sobre bolets de temporada i crema de cigrons

* * *

Medalló de cérvol sobre puré de castanyes i salsa de civet al romaní

* * *

Pastís de pera Williams, xocolata negra amb contrastos de tardor

* * *

1 Inedit de 33 cl

30€

per persona

+4,5% IGI (begudes extra no incloses)