

MENÚ ÓPERA



ENTRANT CARMEN

All blanc andalús amb pernil ibèric i flors
Amanida malaguenya amb bacallà i taronja
Pa bao amb cua de bou i salsa d'ostres



PRIMER PLAT CARMEN

Tàrtar de tomàquet i ventresca de tonyina
amb salmorejo suau, oli de cítrics i flors.



SEGON PLAT TRAVIATA

Confit d'ànec a baixa temperatura amb ratatouille,
acompanyat de chutney de mango suau i panses confitades.



POSTRE ELISIR D'AMORE

Textures amb xocolata banyades amb
sopa freda de gerds i gominoles al rom

CELLER

Vi Blanc, Poesía, DO Catalunya | Vi Tinto, Cuatro Gotas, DO Rioja

Cava brut Nature Gran Amat | Aigua i cafè

MENÚ ÓPERA



ENTRANTES CARMEN

Ajo blanco andaluz con jamón ibérico y flores
Ensalada malagueña con bacalao y naranja
Pan bao con rabo de toro y salsa de ostras



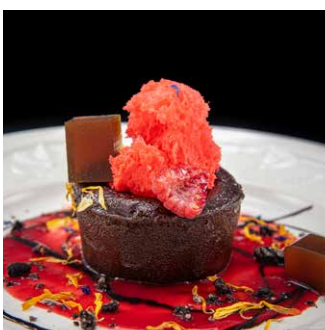
PRIMER PLATO CARMEN

Tartar de tomate y ventresca de atún
con salmorejo suave, aceite de cítricos y flores



SEGUNDO PLATO TRAVIATA

Confit de pato a baja temperatura con ratatouille,
acompañado de chutney de mango suave y pasas confitadas



POSTRE ELISIR D'AMORE

Texturas con chocolate bañadas con sopa
fría de frambuesas y gominolas al ron

BODEGA

Vino Blanco, Poesía, DO Cataluña | Vino Tinto, Cuatro Gotas, DO Rioja
Cava brut Nature Gran Amat | Agua y café

MENÚ ÓPERA



APPETIZER CARMEN

Andalusian white garlic with Iberian ham and flowers
Malaga salad with cod and orange
Bao bread with bull's tail and oyster sauce



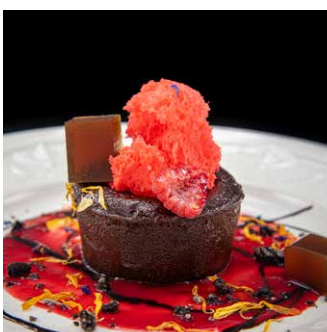
FIRST COURSE CARMEN

Tomato and tuna tartare with mild salmorejo,
citrus oil and flowers



SECOND COURSE TRAVIATA

Low-temperature duck confit with ratatouille,
accompanied by soft mango chutney and candied raisins



DESSERT ELISIR D'AMORE

Chocolate textures with cold raspberry soup,
and rum jellybeans.

CELLER

White Wine Poesia, D.O. Catalunya | Red Wine Cuatro Gotas, D.O. Rioja
Cava brut Nature Gran Amat | Water and Coffee