

Norat gastronomic menu

Gilda d'oliva negra, seitó, tomàquet sec i formatge fresc en conserva

Gilda de oliva negra, boquerón, tomate seco y queso fresco en conserva

Caneló de carbassó farcit de llamàntol, crema d'ametlla crua i oli d'alfàbrega

Canelón de calabacín relleno de bogavante, crema de almendra cruda y aceite de albahaca

Múrgoles en la seva salsa amb ratafia, foie i espàrrecs salvatges

Colmenillas en su salsa amb ratafía, foie y espárragos silvestres

Popieta de rap amb gamba de Roses

Popieta de rape con gamba de Roses

Terrina de lletó amb la seva demi-glace, albercoc i sàlvia

Terrina de lechón con su demi-glace, albaricoque y salvia

Sorbet de farigola

Sorbete de tomillo

Milfulls de maduixa i crispetes caramel·litzades picants

Milhojas de fresa y palomitas caramelizadas picantes

Petit fours

65 €

+15€ si vols gaudir del nostre maridatge

+15€ si quieres disfrutar de nuestro maridaje

Servei de pa i coberts, 3 €, begudes NO INCLÒSES | Servicio de pan y cubiertos, 3 €, bebidas NO INCLUIDAS

Menú adaptable a dietes especials i/o intoleràncies | Menú adaptable a dietas especiales y/o intolerancias