Restaurante Pedagógico

Menú Degustación Experiencia Octubre 10.2

Vermut molecular
Esferas de aceituna
Pate de castañas y shitake
Chips de tomate y remolacha
Torreznos de Soria
Cajita de aperitivos

Sorbete de pimiento rojo
Pan de especias con humus de pimiento verde
Ensalada de patata con lomo de cerdo al pimentón
Carquinyolis con Parfait de hígado con setas y Pedro Ximenez
Butifarra blanca, níscalos en vinagreta y sardina marinada
Blinis de setas y gambas
Codorniz confitada con salsa "poivrade"
Sopa fría de sandia y frutas rojas

Granizado de gin tonic de lima

Lomo de merluza con espinacas y crema de amontillado
Carrilleras de cerdo ibéricas con salsa de dátiles y ganache de zanahoria

Piña osmotizada

Falsa Tatín de manzana
Helado de limón y pomelo con mascarpone

Precio 45 Euros Iva Incluido (Vino no incluido)

Valorado como mejor Restaurante Pedagógico de Barcelona por 3 años consecutivos 2020-2023
Destacado en el Top 100 Restaurantes de España
(*Fuente El Tenedor***)**

VINOS DE OFERTA

Precio 18 eu

Terra Ferma Blanco (Costers del Segre). Macabeu, Chardonnay y Garnatxa Blanca
Terra Ferma Rosado (Costers del Segre). Garnatxa Negra y Syrah
Terra Ferma Tinto (Costers del Segre). Garnatxa Negra, Cabernet Sauvignon y Syrah

Pregunta por nuestra Oferta de Maridaje de 4 copas de vino: 22 Eu/persona (mesa completa)