



MENÚ DEL CHEF

Los platos de este menú pueden variar según la temporada y la disponibilidad de los mejores productos del momento.

APERITIVO

La croqueta de nuestro Mas de Torrent

ENTRANTES

Alcachofas a la Barigoule con langostinos

PRINCIPALES (a escoger)

Gnocchi de boniato, mantequilla tostada, salvia y nueces

Salmón “Label Rouge” con salsa Beurre Blanc

Pollito al limón confit y aceituna Kalamata

GUARNICIÓN (a escoger)

Yuca frita

Patatas fritas

PRE – POSTRE

Sorbete de limón y jazmín

POSTRE

Strudel de manzana y canela con chantilly

PETIT FOUR

Financier de almendras, pâte de fruit, trufa de chocolate

72 €

por persona

BODEGA

Juvé & Camps Essential Púrpura | Macabeu

Marqués de Riscal Limousin | Verdejo

Marqués de Murrieta | Tempranillo

Suplemento bodega: +26 €

Precio final: 98 €



CHEF'S MENU

The dishes in this menu may vary according to the season
and the availability of the finest products.

APERITIF

The croquette from our Mas de Torrent

STARTERS

Artichokes à la Barigoule with prawns

MAIN COURSES (choose one)

Sweet potato gnocchi with browned butter, sage and walnuts

“Label Rouge” salmon with Beurre Blanc sauce

Lemon confit chicken with Kalamata olives

SIDE DISH (choose one)

Fried yuca

French fries

PRE-DESSERT

Lemon and jasmine sorbet

DESSERT

Apple and cinnamon strudel with chantilly cream

PETIT FOUR

Almond financier, pâte de fruit, chocolate truffle

72 €

per person

WINE SELECTION

Juvé & Camps Essential Púrpura | Macabeu

Marqués de Riscal Limousin | Verdejo

Marqués de Murrieta | Tempranillo

Wine supplement: +26 €

Total price: 98 €