

Menú Sant Jordi

APERITIVO

Ostra Fine de Claire con vermut de Reus.

ENTRANTES

Crema de jamón ibérico con yema de espárrago blanco a la brasa,
queso Idiazábal y panceta curada.

0

Canelón de marisco con crema de gambas y alioli suave de azafrán.

PRINCIPALES

Rodaballo "meunière" con patata fondant y verduritas glaseadas.

0

Magret de pato, salsa pimienta de Sichuan, cebollitas,
acelga y esféricos de maíz.

LOS DULCES

Ganache de fresas con gelée de rosas y granizado de cava.

0

Cremoso de gianduja y avellana caramelizada con sorbete de ratafía.



EUROSTARS

SITGES

★★★★★