



VIRENS

MENÚ DEGUSTACIÓN - GASTROBOTÁNICA -

NABO

FINAS LÁMINAS DE NABO DEL ALT EMPORDÀ ENCURTIDAS CON
VINAGRE DE ESPECIAS Y ALGAS

COL CHINA

EMSPANADILLAS DE COL CHINA CON EMULSIÓN PROBIÓTICA Y CAPUCHINA

ESPINACAS

CROQUETAS CREMOSAS DE BROTES DE ESPINACAS Y KALE RIZADO DEL MARESME

REMOLACHA

TARTAR DE REMOLACHA DEL BAIX CAMP CON HELADO DE TRUFA EN ENSALADA DE
HIERBAS ACIDULADAS

ZANAHORIA

SALMOREJO DE ZANAHORIAS DE SANTA PERPÈTUA A LA BRASA CON TIRABEQUES Y
REQUESÓN ESPECIADO

PUERRO

TATIN DE TUÉTANO DE PUERROS CARAMELIZADOS Y FLORES DE INVIERNO

BERENJENA

DESHILACHADO DE BERENJENAS BLANCAS ASADAS CON PRALINÉ DE
SÉSAMO DE CASA GISPERT Y GALLETAS DE LENTEJAS

SETAS

ARROZ ENVEJECIDO MOLINÓN DE ROCA CALDOSO DE SETAS AL WOK
CON CURRY VERDE DE HORTALIZAS PICANTES

CARNE / PESCADO / VEGETAL

CALABAZA

CREMA CATALANA DE CALABAZA DE SEGRIÀ Y VAINILLA CON JENGIBRE

TUPINAMBO

TIRAMISÚ DE TUPINAMBO Y POLVO DE CEBADA TOSTADA

ALGARROBO

ALFAJORES DE ALGARROBO CON MANTECA DE CACAO Y COCO

PAN DE CENTENO Y TÉ VERDE
CON ACEITE DE OLIVA PICUAL TEMPRANO
AGUAS Y BEBIDAS PROBIÓTICAS

- 75€ IVA INCLUIDO -