

Krisalia

& Oscar Manresa

Restaurant
LES TERRASSES


CONCERT
STUDIO



MENÚ
Del 6 de junio - al 15 de julio

Krisalia
—
& Oscar Marrero

MENÚ

ENTRANTES A ESCOGER

- Crema de tomate del Maresme con langostinos y queso fresco al aceite de albahaca
- Ensalada "Poke bowl" con salmón ahumado, atún, aguacate, piña, arroz basmati, pepino y cebolla fresca, con salsa suave de Siracha
- Canelón de rabo de toro con ligera bechamel con morillas y trompetas de la muerte
- Ensalada con burrata de búfala, tomate, rúcula y salsa pesto
- Cuadratone Italiano relleno de verduras con ligera salsa de ceps
- Ensalada de langostinos con tartar de tomate, papaya y micro vegetales

PLATOS PRINCIPALES A ESCOGER

- Cordero lechal cocinado a baja temperatura con chalotas confitadas y patatas panadera
- Taco de bacalao a la llauna con judías de Santa Pau y crujiente puerros
- Dorada asada con tomatitos y salsa de azafrán
- Solomillo de ternera con gratén de patatas, cebollitas braseadas y salsa de colmenillas
- Corvina con ratatulle de verduras y aceite perfumado de especias
- Confit de canard con compota de manzana, ciruelas, pasas, orejones y salsa moscatel

POSTRES A ESCOGER

- Ensalada de frutas naturales de temporada
- Dúo de chocolate con salsa Toffe
- Cheesecake con mermelada de arándano
- Enlcair st-honoré relleno de dulce leche y crema vainilla
- tatin de manzana con crema inglesa

**A parte de estos platos habrán tres sugerencias del Chef*

PRECIO POR PERSONA: 62.00€ (10% IVA incluido)



El Celler incluído

Selección de bodega de GLEVA ESTATES

Refrescos

Cervezas Alhambra

Aguas minerales Sant Aniol

Café e infusiones

Krisalia
& Oscar Manresa

