

# MENÚ DEGUSTACIÓN

Ejemplo 1

Tomates de colores de "Ca la Mercè"

Carpaccio de atún

Salmonete al miso con enokis

Roastbeef con sabayón de naranja

—

## POSTRES

Coco / Mango / Pasión

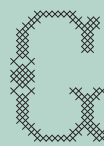
—

Café o infusiones del jardín\*

IVA incluido / \*bebida y café no incluidos

45 €

Con posibilidad de ser adaptado a vegetarianos,  
veganos, intolerancias y alergias.



MAS GENERÓS  
FONTETA

# MENÚ DEGUSTACIÓN

Ejemplo 2

Verduras de temporada

Setas de temporada

Dentón al miso

Rabo de ternera glaseado

—

## POSTRES

Mandarina / Hierba luisa / Menta / Pasión

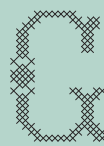
—

Café o infusiones del jardín\*

IVA incluido / \*bebida y café no incluidos

45 €

Con posibilidad de ser adaptado a vegetarianos,  
veganos, intolerancias y alergias.



MAS GENERÓS  
FONTETA

# MENÚ DEGUSTACIÓN

Ejemplo 3

Ravioli de consommé ibérico con huevos de arenque

Setas de temporada

Salmonetes a la naranja

Rabo de ternera glaseado

—

## POSTRES

Recuit / Boniato / Manzana

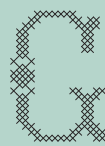
—

Café o infusiones del jardín\*

IVA incluido / \*bebida y café no incluidos

45 €

Con posibilidad de ser adaptado a vegetarianos,  
veganos, intolerancias y alergias.



MAS GENERÓS  
FONTETA

# MENÚ DEGUSTACIÓN

Ejemplo 4

Tomates de colores de "Ca la Mercè"

Carpaccio de atún

Marisco a las aromáticas

Rodaballo con sabayón de naranja

—

## POSTRES

Frambuesa / Albahaca / Recuit / Hibiscus

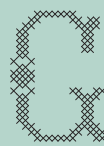
—

Café o infusiones del jardín\*

IVA incluido / \*bebida y café no incluidos

45 €

Con posibilidad de ser adaptado a vegetarianos,  
veganos, intolerancias y alergias.



MAS GENERÓS  
FONTETA