

MENÚ FARNERS

Ensalada de remolacha en texturas, albaricoque, tierra de avellanas y vinagreta de mostaza antigua



Salmón semi curado con crema de chalota asada, pepino confitado y aceite de eneldo



Almejas al estilo "Verde de mar"



Graten de patata con mantequilla de romero, butifarra Duroc y berros



Pescado del día a la plancha con escalivada, aceite de ajo confitado y crujiente de pan de algas



Terrina de pollo de payés marinado con ragú de espárragos verdes y guisantes



Daiquiri de mango con sauco y lavanda
Pastel de requesón con miel y nueces caramelizadas

Quesos artesanos con sus acompañamientos
(suplemento de 15€)

Agua mineral incluida

Coca de pan de cristal con tomate o sin 1,90€ pp. IVA incluido



49€/persona

IVA incluido