





Desde la cocina de nuestro restaurante le informamos de los diferentes alérgenos que contiene nuestra carta. Rogamos que ante cualquier tipo de alergia lo comunique a nuestro personal de sala. Gracias.



Apio



Frutos secos



Huevos



Sulfitos



Cacahuetes



Lácteos



Pescado



Altramuces



Contiene gluten



Moluscos



Sésamo



Crustáceos



Mostaza



Soja

Menú degustación

VINUM

Snacks

Aperitivos

Sopa de almendra cruda, caballa curada ligeramente soasada, teriyaki de vino dulce del Priorat y manzana verde

Texturas de alcachofa, holandesa ligeramente ahumada, panceta de cerdo a baja temperatura y miso de garnacha blanca

“Lluerna” rellena en suquet, gnochis de perejil y azafrán

Civet de jabalí del Priorat, romesco de remolacha, brioche hecho en casa y mostaza

Fresas a la pimienta rosa, sopa de fresas y albahaca y espuma de yogur

Lingote cremoso de chocolate, texturas de algarroba, tomillo y helado de haba tonka

*Complete su experiencia añadiendo dos platos sugerencia del chef por 30€

105€

Precio por persona, I.V.A incluido. El menú se sirve por mesa completa.
Incluye aguas minerales, servicio de pan hecho en casa y AOVE DOP Siurana.





Menu degustación
VEGETARIANO

Snacks

Aperitivos

Ensalada de verduras de temporada en diferentes texturas

Sopa de almendra cruda, aguacate ligeramente soasado,
teriyaki de vino dulce del Priorat y manzana verde

Texturas de alcachofa, holandesa ligeramente
ahumada, panceta de cerdo a baja temperatura
y miso de garnacha blanca

Guiso de alubia del "ganxet", maitake salteado,
veloute de piñón y yema de huevo

Crema dulce de aguacate, nube de mango, gel de lima
y sorbete de fruta de la pasión

Bizcocho de platano, caramelo salado,
moscatel del Priorat y helado de citronela

90€

Precio por persona, I.V.A incluido. El menú se sirve por mesacompleta.
Incluye aguas minerales, servicio de pan hecho en casa y AOVE DOP Siurana.

ENTRANTES FRÍOS

ENSALADA DE VERDURAS DE TEMPORADA
en diferentes texturas 26



SOPA DE ALMENDRA CRUDA,
caballa cruda ligeramente soasada,
teriyaki de vino dulce del Priorat y manzana verde 28



ENSALADA DE BOGAVANTE NACIONAL,
cogollo a la brasa, aguacate soasado
y salsa gribiche 42



ENTRANTES CALIENTES

TEXTURAS DE ALCACHOFA,
holandesa ligeramente ahumada, panceta de porc
a baja temperatura y miso de garnacha blanca 28



RAVIOLIS DE RUSTIDO TRADICIONAL,
jugo de asado, vino rancio, pasas y piñones 30



CARRILLERA DE ATÚN,
jugo de asado, tirabeques al wok y raifort 32



PESCADOS Y MARISCOS

LUBINA AL VAPOR, 36
pil-pil de mejillones al amontillado
y terrina de puerro



“LLUERNA” RELLENA EN SUQUET, 30
gnochis de perejil y azafrán



VIEIRAS A LA BRASA, 38
hinojo confitado, salsa de cava y caviar



CARNES

FILETE DE VACA EN CÁSCARA DE CENIZAS, 38
demi glace, calabaza especiada y pera
asada y encurtida



CIVET DE JABALÍ DEL PRIORAT, 32
romesco de remolacha, brioche
hecho en casa y mostaza



PALETILLA DE CABRITO EN DOS COCCIONES, 39
su jugo, cebolla caramelizada, terrina de patata
y alioli suave de tomillo





POSTRES

CREMA DULCE DE AGUACATE,
nube de mango, gel de lima
y sorbete de fruta de la pasión 10

FRESAS A LA PIMIENTA ROSA,
sopa de fresas y albahaca
y espuma de yogur 12



BIZCOCHO DE PLÁTANO,
caramelo salado, moscatel del Priorat
y helado de citronela 10



LINGOTE CREMOSO DE CHOCOLATE,
texturas de algarroba, tomillo
y helado de haba tonka 12



