

restaurant
CAL TALLÓN

MENÚ DEGUSTACIÓ

Jornades gastronòmiques de la verdura:

1, 2 i 3 de maig.

Tomàquet groc, albercoc, *Bloody Mary* clarificat,
verat marinat i gàrum.

Textures de carxofa.

Espàrrec blanc confitat en oli d'Olesa
amb ou *sous vide*.

Faves fresques ofegades, botifarra del perol,
emulsió de vi ranci i oli de menta.

Homenatge al centenari de la mort de l'arquitecte:
moll Gaudí.

Fricandó de *picanha* de vaca bruna amb tubercles primaverals.

Ruibarbre al trepat de Cellar Kripta.

Com un *carrot cake*:
pastanaga, cumquat, gingebre i cardamom.

El menú va acompanyat de pa artesà fet amb massa mare pel forn Camilo de la Beguda Alta.

55,00 €

Les begudes i els cafès no estan inclosos en el preu del menú.

Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, si us plau, informeu al nostre personal de sala.