

El Bacalao *Cod*

Ravioli de bacalao desalado, agar agar de coco
en salsa de Noilly Prat

*De-salted codfish ravioli with coconut agar-agar,
in Noilly Prat sauce*

* Copa de / *Glass of*
Gran Claustro cava

Bacalao negro con mantequilla de vino tinto
espárragos blancos y verdes

*Black codfish with green and white asparagus
in red wine butter sauce*

* Copa de / *Glass of*
Gramona Gesami

Bacalao "Pata negra" con pintada y calamares
y sus callos en aceite de hierbas

*"Pata negra" codfish with guinea-fowl and squids
In herbs olive oil*

* Copa de / *Glass of*
Viñas del Vero chardonnay 2006

Fondant de chocolate y helado de kéfir

Chocolate fondant and "kefir" ice-cream

* Copa de / *Glass of*
Moscatel de la tierra

* Precio del menú degustación con maridaje de vinos por copa
seleccionados por nuestro Sommelier, agua y café incluidos:

* Tasting menu with selected wine by the glass, chosen by our
Sommelier, water and coffee included:

85€, IVA incluido
85€, Vat included