saó
CÀTERING D'AUTOR
BY
VICENÇ FAJARDO

Menú Gastronòmic XL

Bolet cruixent
Ametlla amb sardina fumada
La "Ó" de Saó amb brandada de congre
Pollastre a l'ast
Filipino de foie amb xocolata blanca
Poma Sour

***

Gaspatxo verd picant amb tartar de gamba blanca
Daus de tonyina amb anacards i raifort
Albergínia amb sèsam i formatge d'ovella de Mas Marcè
Mar i muntanya de carn de perol amb gamba vermella
Tallarines de calamar amb xampinyons i tòfona d'estiu
Escrita a la brasa amb coliflor caramel·litzada i meunière de iuzu
Llobarro amb salsa holandesa i verdures
Garrí cruixent amb ceviche de préssec
Mini Saonet de te matxa i festuc
Recuit, maduixa i litxi
Mousse de xocolata amb garrapinyat d'avellana i gelat de baileys

PREU PER PERSONA: 115€ IVA INCLÒS
Pa i begudes no inclòs