

# B

## MENÚ MARIDATGE

*Menú només per a taula completa*

Tast de salmorejo taronja amb sorbet de vinagre de Merlot,  
grillons de taronja, matisos anisats i pastanaga  
*€ Buri Rosat*

La gilda de Binifadet amb sashimi de peix llimona,  
anxoves del Cantàbric 0, piparras i escabetx verd.  
*€ Foraster*

Ravioli de rap i gamba vermella de Menorca amb velouté  
de mariscos, i suc concentrat dels seus caps  
*€ Tanca 13*

Carré de be rostit amb salsa demiglace i puré cremós i  
especiat de pastanagues i moniato  
*€ 2 Tancas*

Trufa de xocolata negra amb AOVE i flor de sal  
*€ Melipetó negre*

La Tomme 24 mesos de maduració  
Formatge amb llet crua de Vaca Vermella de Menorca  
*€ Tanca 12*

Pastís de poma i caramel salat, en pasta fullada invertida,  
i crema pastissera de pebre de Sichuan  
*€ Pielés*

\_85 €