

L'INTERO TEAM DI ANGLE VI AUGURA UN GRADEVOLE SOGGIORNO

GRAN DEGUSTAZIONE ANGLE 110€

Acciughe e piparras affumicati con olive congelate e vinaigrette salata

Scorze scottate con infuso di morchelle e germogli di pino

Taco di mais, foie gras e mole

Sopra un corallo, spugna marina e gamberetto di Palamós

Nigiri di pelle di tonno arrosto con salsa di anguilla

Sardina della casa all'espeto (cotta su una barca con brace) con salsa alioli, pane al carbone di aglio nero e melanzana alla brace

Risotto agli asparagi con parmigiano e succo di calamaro

Infuso di gamberone con anacizzati e zafferano

Riso di "cap y pota" di vitello con ostriche

Baccalà confit con picada, cremoso di cavolo rapa, aglio nero e mandorle idratate

Piccione nel suo sughetto, sablé di fegato e croccante di pistacchio

Cocco gelato, sorbetto di ananas e pandispagna di arachidi

Texture di cioccolato con gelato di vaniglia ebourbon

Petit fours

Possibilità di abbinamento vini, Gran Degustazione Angle 60€

DEGUSTAZIONE ANGLE 85€

"Gazparejo" di pomodoro verde

Arista frita con olandese spumosa e limone speziato

Frittella di iberici con consommé di prosciutto al vino oloroso

Sardina della casa all'espeto (cotta su una barca con brace) con salsa alioli, pane al carbone di aglio nero e melanzana alla brace

Capasanta arrosto con carote e germogli piccanti

Pesce fresco del giorno alla thailandese, scampo di costa e porro giovane

Sopra una pennellata di patata dolce, faraona arrosto con foie gras, pelli croccanti e mais tartufato

Bollicine di tonica con yuzu, sorbetto di mango e sweet chili

Croccante di biscotto con yogurt, fiori e gelato di violette

Petit fours

Possibilità di abbinamento vini, Degustazione Angle 50€

L'INTERO TEAM DI ANGLE VI AUGURA UN GRADEVOLE SOGGIORNO

MENU ANGLE 50€

Solo a pranzo, dal martedì al venerdì festivi esclusi

Formaggio del pastore affumicato e gelato con chips di cecina di León

Sardina della casa all'espeto (cotta su una barca con brace) con salsa alioli, pane al carbone di aglio nero e melanzana alla brace

Asparagi di Navarra al curry e acqua acidulata con funghi

Riso con trigliette di scoglio e gamberetti con alioli di mortaio

Sopra una pennellata di patata dolce, faraona arrosto con foie gras, pelli croccanti e mais tartufato

Texture di cioccolato con gelato di vaniglia e bourbon

IVA (10%) compresa

* Vini non compresi * Si servirà lo stesso menù a tutti i commensali seduti allo stesso tavolo
* I menu possono essere soggetti a modifiche, in quanto lavoriamo con prodotti di stagione