

MENÚ DEGUSTACIÓN

BRAVAS FOOCO

milhojas fritas, alioli de cajún y mayonesa de chipotle

CROQUETA CREMOSA

de jamón Ibérico con mayonesa de aceite de oliva y velo de panceta ahumada

BUÑUELOS DE BACALAO FOOCO

con emulsión de aguacate y mayonesa de ají amarillo

GYOZAS DE GAMBA ROJA A MODO DE CHILICRAB

al estilo sopa wanton con toppings de cebolla frita y crème fraîche

CANELÓN DE PATO

con bechamel de foie, trompetas de la muerte y hoisin

STEAK TARTAR

mostaza verde y yema curada

...

SABOREANDO CHOCOLATE EN MEXICO

croqueta cremosa de chocolate, naranja y chile

AL RICO COCO THAI

coco tailandés, gelatina de ron, piña, toffe, helado de piña, espuma de coco y cilantro y helado

...

Copa de vi blanc i vi negre, Clamor - D.O Costers del Segre

...

40 p.p.

MARIDAJE OPCIONAL 14

*Copa de charla (verdejo) para acompañar los platos marinos
Copa de Píspa (tinto) para acompañar los platos cárnicos*

Cocktail de bienvenida: Thriller

Moskovskya, jarabe de vainilla, zumo de limón, mango y tabasco

Cocktail de despedida: Mata-Ron

Brugal añejo, ratafía, Capitán Morgan spice, zumo de lima

MENÚ DEGUSTACIÓ

BRAVAS FOOCO

mil fulles fregides, allioli cajún i maionesa chipotle

CROQUETA CREMOSA

de pernil Ibèric amb maionesa d'AOVE i vel de cansalada fumada

BUNYOLS DE BACALLÀ FOOCO

amb emulsió d'alvocat i maionesa d'ají groc

GYOZAS DE GAMBA VERMELLA A MODE DE CHILICRAB

a l'estil sopa wanton amb toppings de ceba fregida i crème fraîche

CANELÓ D'ÀNEC

amb beixamel de foie, trompetes de la mort i hoisin

STEAK TARTAR

mostassa verda i rovell curat

...

ASSABORINT XOCOLATA A MÈXIC

croqueta cremosa de xocolata, taronja i xile

AL RICO COCO THAI

coco tailandès, gelatina de rom, pinya, toffe, gelat de pinya i coriandre i escuma de coco

...

Copa de vi blanc i vi negre, Clamor - D.O Costers del Segre

40 p.p.

MARIDATGE OPCIONAL 14

Copa de charla (verdejo) per acompanyar els plats mariners

Copa de Píspa (negre) per acompanyar els plats càrnics

Cocktail de benvinguda: Thriller

Moskovskya, xarop de vainilla, suc de llimona, mango i tabasco

Cocktail de despedida: Mata-Ron

Brugal añenc, ratafia, Capitán Morgan spice, suc de llima