



Recaredo

DES DE 1924

Dimarts 28 de juny del 2022

Menú degustació

Mise en bouche

Pa de vidre amb anxoves casolanes i all

Olives

Anguiles fumades

Celler Credo Ratpenat 2019

Entrées

Verdures de l'hort de La Maison Secall

Turbot cuit amb algues, pèsols, crema de vaines de pèsols, algues emulsionades

Moll amb el seu caldo, 'rouille' a l'anxova

Recaredo Terrers 2014

Main course

Gall de Sant Pere amb cítrics de l'hort de La Maison Secall

Recaredo Serral del Vell 2017

Postres

Trufa de xocolata amb fava Tonka

Llimona ('combava', 'kalamansi' i llimona caviar)

Recaredo Intens Rosat 2014