

Menú Degustació (migdia)

La Cuina de la Boqueria - Del Pagès a Casa
DinnersThatMatter.org - Xef: Albert Ortiz

ARRELS: ENCIAM

- Fulla d'enciam Meravella amb salsa de la iaia
- Aigua d'amanida
- "Vaina" cruixent de pèsols amb brandada de bacallà
- Teranyines d'escalivada
- Lingot de calçots
- Calçots amb gambes i romesco d'all negre

L'HORTA: TOMÀQUET CARXOFA I PÈSOL

- Flam de tomàquet amb musclos de roca i coliflor
- Carxofes amb foie gras
- Rissoto de carxofes amb navalles
- Pèsols amb coco, botifarra negra i calamar

... PER ANAR ACABANT

- Bombó de carbassa i mandarina
- La nostra Coca de Llavaneres

THE END

- Digestiu de Mà de Buda



Reserves al 609 219 089 o
reserva.lacuinadelaboqueria.com

Vins i aigua inclosos

Places limitades

Tot el menú és apte per a celíacs

50€

