

MAGNUM

RESTAURANT

Menú degustación

Esfera de gamba rellena de setas
con cremoso de ceps y cuscús de coliflor

Suprema de rodaballo
sobre parmentier de pies de cerdo, caldo dashy
y trompeta negra salteada

Taquitos de filoche de pato y foie
con salsa de ratafía y texturas de maíz

Locos por el chocolate
Concentrado de chocolate en diferentes
texturas

Menú degustación 45€
(Bebidas no incluidas)

Con maridaje de vinos 58€

Chef: Juan Miguel Lopez Nolla / Sommelier: Joan Muñoz Bertran

IVA incluido - En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître



MAGNUM

RESTAURANT

Menú degustació

Esfera de gambes farcides de bolets
amb emulsió de ceps i cuscús de coliflor

Suprema de turbot
*sobre parmentier de peus de porc, brou dashy
i trompeta negra saltada*

"Tacos" de filoche d'ànec i foie
*amb salsa de ratafia i textures de blat de
moro*

Bojos per la xocolata
Concentrat de xocolata en diferents textures

Menú degustació **45€**
(Begudes a banda)

Amb maridatge de vins **58€**

Xef: Juan Miguel Lopez Nolla / Sommelier: Joan Muñoz Bertran

IVA inclòs - En compliment de la normativa de la UE, si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti'l al Maître



MAGNUM

RESTAURANT

Degustation set menu

***Prawn sphere filled with seasonal mushrooms
with penny bun emulsion and cauliflower
couscous***

***Turbot supreme over pork feet parmentier,
dashi and sautéed black chanterelles***

***Corn "taco" with duck and foie gras
filoche with ratafia sauce and textures of corn***

Crazy chocolate
*Concentrated chocolate dessert in different
textures*

Degustation set menu 45€
(Drinks not included)

With wine pairing 58€

Chef: Juan Miguel Lopez Nolla / Sommelier: Joan Muñoz Bertran

VAT included - In compliance with EU regulations, please ask the maître for a list of allergens

