



# Menú festival

**86€**

Menú degustació  
de plats de temporada  
i 2 postres  
*Inclou aigua i pa*

*Cocktail* de bienvenida

Entretencimientos

Boquerones marinados  
en agua de oliva y cítricos

Ostra Guillaudeau  
al aguachile de encurtidos

Gamba roja de Palamós  
hervida y a la brasa

Kokotxas al pil-pil

Ajoblanco con salmonete brasa

Espárrago blanco de Navarra  
con carbonara y anguila ahumada

*Agnolotti* del Plin rellenos de cochinillo  
con colmenillas

Dúo de costilla de vaca nacional:  
Shabu-shabu y brasa

Selección de quesos de la semana

Lemon pie - crema de limón y merengue italiano

Texturas de chocolate, avellana y caramelo

*Cocktail* de benvinguda

Entretenciments

Seitons marinats  
en aigua d'oliva i cítrics

Ostra Guillaudeau  
a l'*aguachile* d'encurtits

Gamba vermella de Palamós  
bullida i a la brasa

*Kokotxas* al pil-pil

Ajoblanco amb roger brasa

Espàrrec blanc de Navarra  
amb carbonara i anguila fumada

*Agnolotti* del Plin farcits de garrinet  
amb múrgules

Dúo de costella de vaca nacional:  
Shabu-shabu i brasa

Selecció de formatges de la setmana

Lemon pie - crema de limón y merengue italiano

Textures de xocolata, avellana i carmel