

RESTAURANTE EMPERADOR

Hotel Montíboli, +34 96 589 02 50

Menu dégustation

Pour commencer

FEUILLETÉ AU THON

sauce XO, crème de pistache, blettes et crevettes gambosí frites.

TRANCHES DE FILET DE BOEUF ASSAISONÉ

mangue, coriandre et crème d'avocat.

PETITES SEICHES *SEPIONET*

joues croustillantes, fèves et aioli.

Côté mer

TURBOT SAUVAGE RÔTI

nouilles de calamar et de courgette, pil-pil crémeux à la vanille.

Côté terre

FILET DE BOEUF

et réduction de vin Oloroso, tarte tatin aux poires et cendres de thym.

Une note finale sucrée

CRÈME AU BASILIC

et biscuit au gingembre, ganache au chocolat blanc et au yuzu,
génénoise au yaourt et glace au citron vert.

MOUSSE DE RIZ

au lait, pop-corn caramélisé, marc de café, crèmes caramel toffee
et glace au Baileys.

110€ (*Boissons non comprises*)