

XXVI JORNADES
GASTRONÒMIQUES
XXVI JORNADAS
GASTRONÓMICAS



TÀRRACO A TAULA

RESTAURANT SEASONS

MENÚ 50 €

Marisc en escabetx blanc: musclos, navalles, ostres en escabetx blanc de ceba tendra, orenga, llorer, vinagre blanc, pastanaga, pebre, comí, all i *garum*
Mariscos en escabeche blanco: mejillones, navajas y ostras en un escabeche blanco de cebolleta, orégano, laurel, vinagre blanco, aceite, zanahoria, pimienta, comino, ajo y *garum*

Rèmol rostit amb salsa de peix: rèmol al forn amb una salsa de ceba tendra, api, vi sec, fumet de peix i una picada d'anxoves, oli, pebre i mel

Rodaballo asado con salsa de pescado: rodaballo al horno con una salsa de cebolleta, apio, vino seco, fumet de pescado y una picada de anchoas, aceite, pimienta y miel

Porc a les dues coccions amb salsa d'albercocs: cansalada cuïta a baixa temperatura i rostida al forn condimentada amb sal, pebre, clau, romaní, farigola, alcaravia amb salsa reduïda de ceba tendra, api sofregit amb polpa d'albercoc, *garum* i fondo de pollastre

Cerdo a las dos cocciones con salsa de albaricoques: panceta condimentada con sal, pimienta, clavo, romero, tomillo, alcaravea, cocida a baja temperatura y asada al horno, con salsa reducida de cebolleta y apio rehogado con pulpa de albaricoque, *garum* y fondo de pollo

Formatge fresc amb albercocs: formatge fresc de recuit de drap amb albercocs rostits amb mel, poma, camamilla, menta i anís

Queso fresco con albaricoques: queso fresco de *recuit de drap* con albaricoques asados con miel, manzanilla, menta y anís

Bodega: escumós ancestral i hidromel de vins olorosos i mel d'abelles d'alta muntanya

Bodega: espumoso ancestral e hidromiel de vinos olorosos y miel de abejas de alta montaña