

Foie-Gras de Pato "au torchon" con Uvas
35 €

Ventresca de Atún con Caviar
77 €

"Espardenyas" con Espárragos
65 €

Setas y Verduras de Otoño en Cocota
36 €

TUBER MAGNATUM PICO

Canalones de Faisana con Tartufi
109 €

Puré de Patata, Huevos en Zabaione y Tartufi
98 €

Risotto con Tartufi
98 €

Cigalas con Alcachofas
57 €

Cazuela de Cigala Real (Scyllarides Latus) con Patatas
61 €

Lubina Salvaje en caldo corto y Verduras de Otoño
47 €

Lenguado de Playa con "Ceps", Alcachofas y Piñones
44 €

Fermí Puig
Hotel Majestic

Cabrito "Embarrado" a la Cuchara

46 €

Gallo del Penedès de Pata Negra con "Rossinyols"

42 €

Chuleta de Ternera Lechal, Mollejas con Panceta y Blinis de Trufa

43 €

Cochinillo, "Cap i Pota" y Piña

44 €

CAZA

Grousse de Escocia con Col, "Cap i Pota" y Setas

46 €

Lomo de Corzo, salsa Borneuil

44 €

Liebre a la Real del Senador Couteaux, a la manera del Poitiers

40 €

Tabla de Quesos Artesanos

16 €

El Babá al Ron

12 €

Milhojas de Nougatine con Chantilly de Vainilla

12 €

Copa de Frutos Rojos con Granizado de Moscatel

13 €

Ruso de Praliné con Helado de Leche de Almendra

13

Chocolate – Menta

12 €

Si usted lo desea, también puede optar por un Menú de Degustación de medias raciones, compuesto por platos de la Carta y servido a toda la Mesa.

El Jefe de Sala está a su disposición para aconsejarle.

Servicio de Mesa

6 €

7% IVA no incluido