



## Menú de Tòfona 2025

### \*Taula completa

#### **Pa de croissant del "Pastador" amb tòfona i caviar "Calvisius"**

Un inici delicat i ple de sofisticació: la textura flonja i mantegosa del croissant s'uneix amb la intensitat aromàtica de la tòfona i la subtil elegància del caviar "Calvisius".

\*"Weingut Heinrichshof" riesling trocken D.O Mosel Alemanya

#### **Anguila fumada amb tòfona i parmentier de crosne**

Una combinació plena de matisos: la delicada fumada de l'anguila es fon amb la cremositat del parmentier de crosne, tot sublimat per l'inconfusible aroma de la tòfona.

\*"Chablis Garnier et fils" D.O Chablis França

#### **El pèsol del Maresme amb espardenyia i tòfona**

Una oda al territori: la dolçor dels pèsols del Maresme contrasta amb la textura refinada de l'espardenyia, en un maridatge perfecte amb l'aroma terrós de la tòfona.

\*"Massipa Scala Dei " D.O Priorat garnatxa blanca i xenin

#### **La carxofa amb cansalada confitada i tòfona**

Un plat ple de contrastos i harmonia: la carxofa tendra s'equilibra amb la melositat de la cansalada confitada i es vesteix amb el toc inconfusible de la tòfona.

\* L'AtreBida Hazy Ipa cervesa artesana

#### **L'ou a 63°C amb ceps, botifarra negra i tòfona**

Tradicció i modernitat al plat: l'ou cuinat a baixa temperatura es combina amb els sabors intensos dels ceps i la botifarra negra, enriquits per la presència luxosa de la tòfona.

\*"Inici" Pere Ventura D.O Penedes

#### **La mini burger de wagyu A5 amb tòfona**

Un mos irresistiblement gourmet: la succulenta carn de wagyu A5 aporta una textura única, que s'eleva amb el perfum inconfusible de la tòfona.

\*"Viña Zaco" Bodegas Bilbainas D.O rioja tempranillo

#### **El nostre pastís de formatge fet al moment amb tòfona**

Un final dolç i memorable: un pastís de formatge preparat al moment, amb una textura suau i cremosa que esdevé excepcional gràcies al subtil perfum de la tòfona.

"La Pleta" cava de paratge qualificat D.O Penedes chardonay

Pa i aigua

**PREU Menú 120€ iva inclòs**

**OPCiÓ Maridatge 80€ iva inclòs**