

Primer plat

Amanida de ruca, pera escalivada, formatge blau, nous, vinagreta de mel i reducció de Mòdena

Inspirada en la frescor i la vitalitat del naixement dels déus bessons, aquesta amanida combina la intensitat de la ruca amb la dolçor de la pera escalivada i la profunditat del formatge blau. La vinagreta de mel aporta un matis delicadament dolç i sofisticat, que evoca l'energia lluminosa de l'albada que acompanya el naixement d'Apol·lo i Diana.



Segon plat

Terrina de galta de vedella al vi negre amb Parmentier de patates i salsa Périgord

Aquest plat convida a endinsar-se en la profunditat filosòfica de Sèneca, tal com el retrata Rubens en la seva obra. La terrina de galta, cuinada lentament en vi negre, simbolitza la resistència i la fortalesa del savi en els seus darrers moments. El Parmentier de patates i la salsa Périgord, suaus i delicats, afegixen un toc de luxe que reflecteix la noblesa i la serenitat amb què Sèneca va afrontar el seu destí. Cada mos és una meditació sobre la vida i la recerca eterna de la veritat.



Postres

Pannacotta de vainilla amb salsa de fruits vermells i *crumble* d'ametlles

Aquestes postres evocuen la gràcia, l'elegància i l'harmonia de les Tres Gràcies. La pannacotta, de textura cremosa i delicada, s'enriqueix amb una vibrant salsa de fruits vermells i el contrast cruixent del *crumble* d'ametlles. Una experiència sensorial equilibrada i sofisticada que ret homenatge a la bellesa en totes les seves formes.



Tenim a disposició els al·lèrgens del nostre menú

Inclou pa i una beguda