



# Menu Degustació Aromes Orientals

## Menü Degustación Aromas Orientals

**Cruixent de gamba arrebossada en panko de Harisa**  
*Crujiente de gamba rebozada en panko de harisa*

**Ostra marinada amb salsa chermoula**  
*Ostra marinada en salsa chermoula*

**Verat marinat en confit de llimona, llet d'ovella fumada, esferificació de olives**  
*Caballa marinada en limón confitado, leche de oveja ahumada, esferificación de aceituna*

**Harira amb petxina de pelegrí rostida, llegums, oli d'argan**  
*Harira con vieira asada, legumbres, aceite de argan*

**Terrina de khlia i foie, cremós de figues amb castanya**  
*Terrina de khlia y foie, cremoso de higos y castaña*

**Rostit de pollastre al limon confitat en dues coccions amb sauté de verdures**  
*Rustido de pollo al limon confitado en dos cocciones con sauté de verduras*

**Mrouzia de xai amb puré de carbassa rostida, emulsió de pistatxo**  
*Mrouzia de cordero con puré de calabaza asada, emulsión de pistacho*

### Pre-postre

**Te verd amb gelat de menta salvatge**  
*Te verde con helado de menta salvaje*

### Postre

**Ultra noir, garapinyat d'avellana, salou, gelat de cafe especiat**  
*ultra noir, garrapiñado de avellana, salou, helado de cafe especiado*

**Infusión de té a la menta / café / Petit fours**

55 € IVA incl.  
(Agua y pan incl.)  
Precio por persona

**Menú de maridaje 25€**

- Copa de Cava**  
- Copa Vino Blanco Marroquí  
- Copa Vino Tinto Marroquí  
- Copa de Vino Dulce o Digestivo