

Ca's Xorc

BARRITES

RESTAURANT

GOURMET EXPERIENCE

Pan, mantequilla y aceite de oliva de Ca's Xorc

Amuse-bouche

Huevo poché sobre espuma de patata, sobrasada y almendras mallorquinas

Lomo de merluza, arroz meloso al vino blanco y mantequilla tostada

Tataki de buey, gyozas, espuma de foie y salsa de Oporto

Flan de huevo, chantilly y caramelo

•

Bread, butter and olive oil from Ca's Xorc

Amuse-bouche

Poached egg on potato foam, sobrasada and Mallorcan almonds

Hake loin, creamy rice with white wine and browned butter

Beef tataki, gyozas, foie gras foam and port wine sauce

Egg flan, whipped cream and caramel

•

Brot, Butter und Olivenöl von Ca's Xorc

Amuse-bouche

Pochiertes Ei auf Kartoffelschaum, Sobrasada und mallorquinischen Mandeln

Seehechtfilet, cremiger Reis mit Weißwein und gerösteter Butter

Rindstataki, Gyoza, Foie-Schaum und Portweinsauce

Eierflan, Schlagsahne und Karamell