

Menú degustació / Menú degustación

Andorra a Taula

**Gotet de moniato amb encenalls de castanyes rostides
acompanyat d'una INEDIT de Damm**

Vasito de boniato con virutas de castañas asadas
acompañado de una INEDIT de Damm

Trinxat d'espínacs frescos amb pop a la brasa

Trinchado de espinacas frescas con pop a la brasa

Raviolis de pasta wonton farcits de cua de bou i rossinyols

Raviolis de pasta wonton rellenos de cola de buey y ruiseñores

**Suprema de verat cuinat a baixa temperatura,
cítrics de tardor i textures de fonoll**

Suprema de caballa cocinada a baja temperatura,
cítricos de otoño y texturas de hinojo

Bitoke de secret de porc Bísaro amb emulsió de xirivia i avellanes

Bitoke de secreto de cerdo Bísaro con emulsión de xirivia y avellanas

**Cannoli sicilià farcit de mascarpone i nata
amb escuma de mango i maracujà**

Cannoli siciliano relleno de mascarpone y nata
con espuma de mango y maracuyá

Et recomanem aquest vins per maridar els teus plats

- Vi blanc Anais Xarel-lo 2019, Penedès, Xarel-lo
 - Vi blanc Heracleio Alfaró 2016, Rioja, Garnacha, Tempranillo, Graciano
-

27 €
per persona

IGI inclòs • Begudes no incloses

ANGELO
PIZZERIES *and* RESTAURANTS
LA MASSANA & SANT JULIÀ