

TEMPORADA



Feast



TEMPORADA

Primavera Feast

◆ ENTRANTES ◆

Brioche artesano de salmón trufado con fresas

Esponjoso y tostado con salmon "Benfumat", mantequilla de trufa blanca, queso fresco, coulis de frutos rojos y pimienta cítrica.

Corazón de Alcachofa confitado mar i montaña (Extra de trufa Melanosporum 4,5 €)

Relleno con bechamel de jamón y virutas de cecina

Arroz cremoso de espárrago verde y queso de oveja

Nuestro arroz bomba cremoso con espárragos, ,
ligado con mantequilla y queso de oveja.

◆ PRINCIPALES ◆

(A escoger)

Canelón de carnes rustidas y foie (Extra de trufa 4,5 €)

Relleno de carnes rustidas, con bechamel tostada y frutos secos.

Espaldita de cerdo castaño a baja temperatura y al carbón

Crujiente por fuera y tierno por dentro, con nuestra parmentier especiada.

Pescado de Lonja según capturas

Suprema de pescado a la brasa con salsa coco i berenjena ahumada

◆ PREPOSTRE ◆

Texturas de cacao y chocolate

Helado de chocolate Valrhona 70%,
dados de brownie, y cacao cantonés.

◆ POSTRE ◆

Tartaleta de fresas del maresme y coco

Galleta crujiente, espuma de frutos rojos y yogur crunchy

60€

Pan artesano de masa madre natural.
Agua y café o té e IVA incluido.





PASIÓN
ALMA Y
FUEGO



aflamas
CUINA D'AUTOR

 Loreto 32, bajos. Les Corts. 08026 Barcelona

 933 457 148

 647 74 18 95

 info@aflamas.com