

ES

MENÚ LOMO ALTO DESCUELGUE *Elegante*

by LomoAlto & Arnau Paris, ganador de 'MasterChef9' y padrino de nuestra pieza de + 150 días de maduración

Ostra con alcachofa y tuétano

•

Mini roll de lengua y jarrete

•

Carpaccio de babilla de vaca

•

Salteado de verduras y níscalos con picaña

•

Civet de vaca madurada con castañas

•

Chuleta Elegante

•

Milhojas de coca de chicharrones, fruta y helado de leche merengada

85,00 €

IVA INCLUIDO / IMPORTE MENÚ POR PERSONA / SERVICIO EN MESA COMPLETA

SOBRE NUESTROS 'MENÚS DESCUELGUE · EDICIÓN LIMITADA'

Personajes relevantes del mundo de la gastronomía apadrinan nuestras **piezas estrella** de buey y de vaca vieja que veréis expuestas en la cámara de nuestro restaurante. Durante los meses de maduración de la pieza, el padrino es testigo de su evolución y colabora en la elaboración del menú degustación de su pieza apadrinada. Con esta acción, queremos difundir y dar visibilidad al proceso de la **CARNE MADURADA**.

CA

MENÚ LOMO ALTO DESCUELGUE *Elegante*

by LomoAlto & Arnau Paris, guanyador de 'MasterChef9' i padrí de la nostra peça de + 150 dies de maduració

Ostra amb carxofa i moll de l'os

•
Mini roll de llengua i jarret

•
Carpaccio de greixet

•
Saltat de verdures i rovellons amb culatí

•
Civet de vaca madurada amb castanyes

•
Costella Elegante

•
Milfulls de coca de llardons, fruita i gelat de llet merengada

85,00 €

IVA INCLÒS / IMPORT MENÚ PER PERSONA / SERVEI A TAULA COMPLETA

SOBRE ELS NOSTRES 'MENÚS DESCUELGUE · EDICIÓ LIMITADA'

Personatges rellevants del món de la gastronomia apadrinen les nostres **peces estrella** de bou i de vaca vella que veureu exposades a la cambra del nostre restaurant. Durant els mesos de maduració de la peça, el padrí és testimoni de la seva evolució i col·labora en l'elaboració del menú degustació de la peça apadrinada. Amb aquesta acció, volem difondre i donar visibilitat al procés de la **CARN MADURADA**.

EN

LOMO ALTO MENU

DESCUELGUE

Elegante

by LomoAlto & Arnau Paris, winner of 'MasterChef9' and sponsor of our piece of + 150 days of maturation

Oyster with artichoke and marrow

Tongue and shank mini roll

Beef stifle carpaccio

Sautéed vegetables and milk-cap mushrooms with picanha

Mature beef civet with chestnuts

Elegante chop

Mille-feuille of crackling, fruit and meringue ice cream

85,00 €

VAT INCLUDED / MENU PRICE PER PERSON / COMPLETE TABLE SERVICE

ABOUT OUR 'DESCUELGUE MENUS - LIMITED EDITION'

Important personalities from the world of gastronomy sponsor our **star pieces** of ox and old cow that you will see on display in our restaurant's chamber. During the months of maturation of the piece, the sponsor witnesses its evolution and collaborates in the preparation of the tasting menu of their sponsored piece. With this action we want to disseminate and give visibility to the process of **MATURED MEAT**.

FR

LOMO ALTO MENU DESCUELGUE *Elegante*

by LomoAlto & Arnau Paris, vainqueur de 'MasterChef9' et parrain de notre pièce de + 150 jours de maturation

Huître, artichaut et os à moelle

•
Mini roll au langue et jarret

•
Carpaccio de grasset

•
Légumes et lactaires sautées avec picanha

•
Civette de vache maturada aux châtaignes

•
Côte de vache Elegante

•
Millefeuilles aux lardons, fruits et glace au lait meringué

85,00 €

TTC INCLUS / PRIX DU MENU PAR PERSONNE / SERVICE DE TABLE COMPLET

À PROPOS DE NOS 'MENUS DESCUELGUE - ÉDITION LIMITÉE'

Des personnalités importantes du monde de la gastronomie parrainent nos **pièces vedettes** de bœuf et de vieille vache que vous verrez exposées dans la salle de notre restaurant. Pendant les mois de maturation de la pièce, le parrain assiste à son évolution et collabore à l'élaboration du menu dégustation de sa pièce parrainée. Avec cette action, nous voulons diffuser et donner de la visibilité au processus de la **VIANDE MATURÉE**.