

Menú Omega Ω



**“OSTRA GILDA”
CORCHO USATGES 2023
CORDERO PIBIL
RUBIA GALLEGA EN EL CASERÍO**

ALIENTO MARINO

NADA COMO LA VERDURA DE TEMPORADA

NUESTRO MAR Y MONTANYA DES DE SALAMNCA HASTA EL EBRO

**AZAFRÁN, AJOS CONFITADOS Y GAMBA ROJA
*PLATO FINALISTA COCINERO DEL AÑO 2025**

HARMONICA Y CAPIPOTA

**TRILOGÍA DE PATO
*PLATO FINALISTA TALENTOS MARTIKO 2024**

PISTACHOS, GRANNY SMITH, LIMA-LIMÓN Y MENTA

¿QUIEN DIJO QUE NO SE PODIA USAR BACON EN UN POSTRE?

PETIT FOURS

Preu per persona: 89€ IVA inclòs. INCLOU AIGUA I PA.

Maridatge de vins seleccionats (opcional): 38€ per persona

EXTRA OPCIONAL: LLOM DE TONYINA IMPREGNAT, ROVELL I HERBES AROMÀTIQUES*

***PLAT FINALISTA CHEF Balfegó 2022. TAULA COMPLETA. 15€/Persona**

Menú Omega Ω



**“OSTRA GILDA”
SURO USATGES 2023
XAI PIBIL
ROSSA GALLEGA AL CASERIU**

ALÈ MARÍ

RÉS COM LA VERDURA DE TEMPORADA

EL NOSTRE MAR I MONTANYA DES DE SALAMANCA FINS L'EBRE

**SAFRÀ, ALLS CONFITATS I GAMBA VERMELLA
*PLAT FINALISTA COCINERO DEL AÑO 2025**

HARMONICA I CAPIPOTA

**TRILOGÍA D'ÀNEC
*PLAT FINALISTA TALENTOS MARTIKO 2024**

FESTUCS, GRANNY SMITH, LLIMA-LLIMONA I MENTA

QUI VA DIR QUE NO ES PODIA POSSAR BACON EN UN POSTRE?

PETIT FOURS

Preu per persona: 89€ IVA inclòs. INCLOU AIGUA I PA.

Maridatge de vins seleccionats (opcional): 38€ per persona

**EXTRA OPCIONAL: LLOM DE TONYINA IMPREGNAT, ROVELL I HERBES AROMÀTIQUES*
*PLAT FINALISTA CHEF Balfegó 2022. TAULA COMPLETA. 15€/Persona**