



# L'Abrego

## *Menú Degustación Invierno*

### MUSSELINA DE ERIZO

*Pannacota de Topinambur, tártar de Langostino  
y Bisque de Coral. Brioche-Feuillettée*

### LASAGNA DE CEP & ALCACHOFA

*Rustido 12h con Sépia, yema de Periquita confitada  
y bechamel de Almendra y Setas*

### VIEIRAS, CANSALADA & TRUFA

*Asadas con ajo y Tomillo, Salsa Beure-Blanc de Saúco  
y huevas ahumadas*

### CREMOSO DE BOGAVANTE

*Arroz Variedad Aquarello con caldo de boullabaisse  
de Bogavante, guarnición Provenzal*

### PATO COLLVERD RUSTIDO

*con Lavanda, Paté caliente estilo Perigourdine  
y salsa Royale*

Opción Pescatariana

### LENGUADO RELLENO MEUNIÉRE

*Fricassé de Verduras de Temporada*

Postre

### MILHOJAS DE HABA TONKA

*De chiboust de leche merengada y cardamomo negro*

\*Todos los platos tienen su variante pescatariana