



L'Abrego

PLATOS GRAN TRADICIÓN

PESCADOS SALVAJES

RODABALLO ENTERO

Relleno de rustido de, hinojo, setas y trufa. Pochado en un fumet perfumado con aveto y hierbas. Salsa fina de Champagne y vermut.

LENGUADO ASADO MEUNIÈRE

Tatín de verduras de temporada glaseadas. Cocotte de setas silvestres con ajo y perejil. Beurre-Blanc de mantquilla tostada y espinas ahumadas.

LUBINA EN HOJALDRE HOMENAJE PAUL BOCUSE

Lubina del Mediterráneo asada en Hojaldre, rellena de mousse de vieiras y estragón. Salsa Chorón (bearnesa de tomate rustido y chalotas al vinagre)

EL GRAN "ALL CREMAT" DE RAPE NEGRO

Tronco de Rape entero Frito, Mortero de patatas y ajo escalivado, sinfonia de mariscos y salsa de suquet y ajo tostado

BACALAO SALVAJE

Confitado en AOVE perfumado, pil-pil de verduras y setas de temporada. Kokotxas a la brasa con colmenillas guisadas. Gratén de espinacas tiernas y all-i-oli de mortero.

Para pedidos especiales contactar con reservas.