

# RESTAURANTE EMPERADOR

Hotel Montíboli, +34 96 589 02 50

## Menü degustación

### Para comenzar

---

#### ATÚN ROJO

sellado estilo japonés y marinado al XO, cremoso de pistacho

#### LÁMINAS DE LOMO

de vaca aliñado, mango, cilantro y cremoso de aguacate.

#### SEPIONET

papada crujiente, habitas y alioli.

### Del Mar

---

#### RODABALLO SALVAJE

asado, tallarín de calamar y calabacín, pil-pil sedoso de vainilla.

### De la Tierra

---

#### SOLOMILLO DE VACA

con reducción de vino oloroso, tatin de pera y ceniza de tomillo.

### Un dulce final

---

#### CREMOSO DE ALBAHACA

galleta de jengibre, ganache de chocolate blanco y yuzu, bizcocho de sifón de yogur y helado de lima.

#### ESPUMA DE ARROZ CON LECHE

palomitas garrapiñadas, posos de café, cremosos de toffee y helado de Bayleis.

110€ (Bebidas no incluidas)