

nedari  
RESTAURANT

  
michelin

XEF  
JORDI  
ESTEVE





**MARIDATGE DE VINS**  
MARIDAJE DE VINOS

**Especial Nectari Brut/n Res**  
DO Cava

**Miranda d'Espiells**  
DO Penedés

**Mas Pujado Blanc**  
DO Catalunya

**Blanc del Terrer Blanc**  
DO Montsant

**Torre de Oña res especial (Nectari)**  
DO Rioja

**Oporto Dow's 10 anys**  
-

**Moscatel by Nectari**  
VT. Tarragona

Menú 75€+iva  
Amb Maridatge 100€+iva

**Menú Degustación**

**COLIFLOR I CAVIAR**  
**amb tòfona d'estiu i anguila del Delta**  
Coliflor y caviar, trufa de verano y  
anguila del Delta

**CREMA DE TUPINAMBUR**  
**amb anguila fumada, bolets i perfum**  
**de tòfona negra**  
Con anguila ahumada, setas y aroma  
de trufa negra

**PEIX DE LA LLOTJA DEL DIA**  
Pescado de la Lonja del día

**Sorbet del dia**  
Sorbete del día

**JARRET DE VEDELLA A BAIXA**  
**TEMPERATURA (36 HORES)**  
**Amb costra d'herbes de muntanya,**  
**lletons i albergínia fumada**  
Con costra de hierbas de montaña,  
mollejas y berenjena ahumada

**Assortiment de formatges amb les**  
**seves guarnicions i pa artesà**  
Surtido de quesos con sus guarniciones  
y pan artesano

**Pre postre**  
Pre postre

**Postre del dia**  
Postre del día

**Petit Fours i bombons**  
Petit Fours y bombones

Rogamos que, si padecen algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, lo indiquen a la hora de pedir los platos.