

La Pèrgola de l'Indià

Menú del Chef

*G*ambas en gabardina de Kellogg's al Romesco

*E*nsalada de codorniz rellena de foie y brevas

*B*acalao al praliné de avellana, "all i oli" de ajo negro
y verduras en tempura con pesto

*M*eloso de ternera con crema de calabaza

*S*infonía de chocolate blanco, frambuesa y manzana Granny Smith



La Pérgola de l'Indià

Menú Escapada Romántica

*G*alleta Oreo de oliva negra y crema de queso

*Y*ema de huevo a baja temperatura sobre lecho cremoso de tubérculos
con cebollita y setas salteadas

*C*anelón de mar enamorado de la montaña (Canelón de marisco y calabacin)

*E*ntrama de ternera bañada de "Chimichurri" al estilo de Mendoza

*F*ruta en ensalada sobre crema de vainilla natural y naranja



La Pérgola de l'Índia

Menú *“Non Plus Ultra”*

Escabeche de mejillones estilo l'Índia

Crema de gambas con isla de huevas

Terrina de foie con crumble de avellana y dulce de leche

Salmón en Teriyake y sus noodles vegetarianos

Secreto de Ibérico y su chutney de mango

Texturas de chocolates

