

VERBENA DE SAN JUAN

23 DE JUNIO

aperitivos del huerto;
espárrago verde en tempura de carbón (SG | SL)
lechuga con mostaza silvestre (V | SG | SL | SFS)
acompañados de una cerveza INEDIT
hecha con malta y trigo con especias

con el aroma del sotobosque;
royale de rebozuelos,
terciopelo suave (SG | SFS)

del gallinero al plato;
huevo fresco del día,
colmenillas, espárragos silvestres (SFS)

con la intención de cerrar el círculo;
paletilla de cordero,
berenjena, samfaina, leche oveja, lana, tomillo, romero (SG | SFS)

inspirado en la naturaleza;
paisaje volcánico de primavera,
fresas, algarroba, ratafía, alforfón, flores
acompañada de una copa de cava
Ars Collecta Blanc de Noirs Gran Reserva, Codorníu

de la repostería vegetal;
macaró de hinojo (SG)
gominola de sauco y pera (V | SG | SL | SFS)

Agua, refrescos, cafés e infusiones

PETITS FOURS Y PONCHERA PARA 2 PERSONAS EN PUNCH ROOM

NUESTRA VERSIÓN DE LA COCA DE SAN JUAN

Mousse de crema, helado de brioche, cerezas,
gel de naranja y crumble de piñones

EDITION PUNCH

Ginebra Bombay Sapphire infusionada con hibisco,
cordial de pomelo, jarabe de sándalo, té de jazmín

75 EUR / PERSONA



(V) Vegano | (SG) Sin Gluten | (SL) Sin Lactosa | (SFS) Sin Frutos Secos

@EDITIONBarcelona #BarcelonaEDITION