-Aprofitem els aliments-
Tornen els àpats
GASTRORECUP

Vegetals fora del circuit

Coca de verdures
Focaccia amb escalivada

L'essència blanca
Crema d'albergínia blanca fumada

Seqüència de llenguado

Mossegada de mar
Quenelle tèbia amb la pell

La croqueta del pescador
Llenguado i beixamel cremosa

El bunyol daurat
Llenguado en massa lleugera

Pollastre Niuverd

La cresta del gall
Cresta de pollastre cruixent

Bombó dolç-salat
Pollastre i xocolata cremosos

El pollastre esponjós
Parfait de pollastre amb berlina

Aprofitament de cap a cua
Terrina freda amb coll i costella

Segona vida de la costella

Costella per menjar amb els dits
Panet al vapor i encurtits recuperats

Segona oportunitat
Caneló de costella melós

Fruita fora del circuit

Tatin individual
Amb fruita recuperada

Pumpkin cake
Pastís de carbassa

Per brindar

La vida en vermell
Sangria de vi i fruita recuperada

Per què aquests plats?
Peix, menuts, costella i fruita que no tenien sortida: aquí tot té una segona oportunitat.

40 ANYS cuinant talent JOVIAT CULINARY

Divendres, 30 d'octubre de 2026
Restaurant LOCAL
JOVIAT CULINARY · Manresa