

## ARTS DE LA TABLE

Aquest menú se serveix a taula completa, mínim per a dues persones i amb **reserva prèvia de tres dies**.

El menú inclou dos entrants a escollir de la carta, el plat principal d'elaboració a la sala i unes postres. Cada plat serà maridat amb una copa de vi seleccionada per l'equip del restaurant.

## Snack del dia

Snack del día

## Aperitiu del dia

Aperitivo del día

## Entrant fred a escollir

Entrante frío a escoger

## Entrant calent a escollir

Entrante caliente a escoger

## Principal a escollir

Principal a escoger

## Steak Tàrtar / Escórpora / Turbot / Jarret / Wellington

Steak Tartar / Cabracho / Rodaballo / Jarrete / Wellington

## Postres a escollir de la carta o Crep Suzette

Postres a escoger de la carta o Crep Suzette

## Petits fours

48€ per persona TOT INCLÒS

Iva inclòs

 CEREALS QUE CONTENEN GLUTEN	 PEIX I PRODUCTES QUE CONTENEN PEIX	 FRUITA SECA DE CLOFOLLA	 ANHÍDRID SULFURÓS SULFITS
 LLET I ELS SEUS DERIVATS (INCLOSA LA LACTOSA)	 CRUSTACIS I PRODUCTES QUE CONTENEN	 CACAUET I PRODUCTES QUE CONTENEN CACAUET	 MOSTASSA I PRODUCTES DERIVATS
 OUS I PRODUCTES QUE CONTENEN OU	 MOLLUSCS	 API I PRODUCTES	 TRAMUSOS I PRODUCTES DERIVATS
 SOJA I PRODUCTES QUE CONTENEN OU CONTENEN SOJA		 GRAND DE SÉSAM I DERIVATS	

## Entrants

La nostra amanida caprese **10.50€**

Nuestra ensalada caprese



Salmorejo amb sardina marinada i textures de poma **11.50€**

Salmorejo con sardina marinada y texturas de manzana



Nyoquis de patata i remolatxa amb gorgonzola i sàlvia **11.00€**

Ñoquis de patata y remolacha con gorgonzola y salvia



Espàrrec blanc, cremós de nyàmeres i salmó marinat **12.00€**

Espárrago blanco, cremoso de tupinambo y salmón marinado



## Segons

Turbot a baixa temperatura, cigrons, all negre i el seu pil-pil **14.00€**

Rodaballo a baja temperatura, garbanzos, ajo negro y su pilpil



Polpetes de llenguado amb samfaina i salsa cítrica **12.50€**

Popietas de lenguado con pisto y salsa cítrica



Peus de porc amb caviar d'albergínia, navalles i cruixent de pernil **12.00€**

Pies de cerdo con caviar de berenjena, navajas y crujiente de jamón



Magret d'ànec amb vichyssoise de pera i ratafia **13.50€**

Magret de pato con vichyssoise de pera y ratafia

## Postres

Mousse de poma amb gelat de canyella **5.00 €**

Mousse de mazana con helado de canela














Taronja, oli d'oliva i PX, d'Oriol Balaguer **5.00 €**

Naranja, aceite de oliva i PX, de Oriol Balaguer



Iva inclòs

 CEREALS QUE CONTENEN GLUTEN	 PEIX I PRODUCTES QUE CONTENEN PEIX	 FRUITA SECA DE CLOFOLLA	 ANHÍDRID SULFURÓS SULFITS
 LLET I ELS SEUS DERIVATS (INCLOSA LA LACTOSA)	 CRUSTACIS I PRODUCTES QUE CONTENEN	 CACAUET I PRODUCTES QUE CONTENEN CACAUET	 MOSTASSA
 OUS I PRODUCTES QUE CONTENEN OU	 MOLLUSCS	 API I PRODUCTES	 TRAMUSOS I PRODUCTES DERIVATS
 SOJA I PRODUCTES QUE CONTENEN SOJA		 GRANS DE SÉSAM I DERIVATS	

# MENÚ EXPERIÈNCIA

## EXPERIÈNCIA

### Snack del dia

Snack del dia

### Aperitiu del dia

Aperitivo del dia

### La nostra amanida caprese

Nuestra ensalada caprese



### Nyoquis de patata i remolatxa amb gorgonzola i sàlvia

Ñoquis de patata y remolacha con gorgonzola y salvia



### Turbot a baixa temperatura, cigrons, all negre i el seu pil-pil

Rodaballo a baja temperatura, garbanzos, ajo negro y su pilpil



### Peus de porc amb caviar d'albergínia, navalles i cruixent de pernil

Pies de cerdo con caviar de berenjena, navajas y crujiente de jamón



### Mousse de poma amb gelat de canyella

Mousse de manzana con helado de canela



### Petits fours

\* El peix ha estat sotmès a un procés de congelació com a mesura preventiva (RD 1021/22) / El pescado ha sido sometido a un proceso de congelación como medida preventiva (RD 1021/22)



CEREALS QUE  
CONTENEN GLUTEN



PEIX I PRODUCTES  
QUE CONTENEN PEIX



FRUITA SECA  
DE CLOFOLLA



ANHÍDRID  
SULFURÓS I SULFITS



LLET I ELS SEUS  
DERIVATS (INCLOSA LA  
LACTOSA)



CRUSTACIS  
I PRODUCTES QUE  
CONTENEN  
CRUSTACIS



CACAUET I  
PRODUCTES QUE  
CONTENEN  
CACAUET

43€ amb maridatge de vins · 36€ sense vi

Iva inclòs

# MENÚ INNOVACIÓ

## INNOVACIÓ

### Snack del dia

Snack del día

### Aperitiu del dia

Aperitivo del día

### Salmorejo amb sardina marinada i textures de poma

Salmorejo con sardina marinada y texturas de manzana



### Espàrrec blanc, cremós de nyàmeres i salmó marinat

Espárrago blanco, cremoso de tupinambo y salmón marinado



### Polpetes de llenguado amb samfaina i salsa cítrica

Popietas de lenguado con pisto y salsa cítrica



### Magret d'ànec amb vichyssoise de pera i ratafia

Magret de pato con vichyssoise de pera y ratafia

### Taronja, oli d'oliva i PX, d'Oriol Balaguer

Naranja, aceite de oliva i PX, de Oriol Balaguer



### Petits fours

\* El peix ha estat sotmès a un procés de congelació com a mesura preventiva (RD 1021/22) / El pescado ha sido sometido a un proceso de congelación como medida preventiva (RD 1021/22)



OUS I PRODUCTES  
QUE CONTENEN OUS



MOLLUSCS  
I PRODUCTES A BASE  
DE MOLLUSCS



API I PRODUCTES  
DERIVATS



TRAMUSSOS  
I PRODUCTES  
DERIVATS



SOJA I PRODUCTES  
QUE CONTENEN SOJA



GRANS DE SÈSAM  
I DERIVATS



MOSTASSA  
I PRODUCTES  
DERIVATS

43€ amb maridatge de vins · 36€ sense vi

Iva inclòs