

ENTRANTS (a escollir)

ENTRANTES (a escoger)

Amanida de brots vegetals amb faves confitades, pernill ibèric, tomàquets cirera i vinagreta d'alfàbrega

Ensalada de brotes tiernos con habas confitadas, jamón ibérico, tomates cherry y vinagreta de albahaca

Crema de carbassa amb daus de foie i oli de fruits secs

Crema de calabaza con dados de foie y aceite de frutos secos

Verdures saltades al wok amb infusió de formatge de cabra i salsa romesco

Verduras salteadas al wok con infusión de queso de cabra y salsa romesco

Gambetes saltades amb sal i pebre

Gambitas salteadas con sal y pimienta

Caneló de rostit amb crema suau de ceps i encenalls de formatge parmesà

Canelon de asado con crema suave de setas y virutas de queso parmesano

PRIMERS (a escollir)

PRIMEROS (a escoger)

Arrossejat de fideus amb calamar de potera, cua de llagostí i musclos

Arrossejat de fideos con calamar de potera, cola de langostino y mejillones

Llom de Bacallà confitat amb blat guissat amb bolets i oli d'all cremat

Lomo de Bacalao confitado con trigo guisado con setas y aceite de ajo quemado

Llata de vedella cuita a baixa temperatura amb reducció de ratafia, cremós de moniato i cruixent de ceba

Llata de temera cocinada a baja temperatura con reducción de ratafia, cremoso de boniato y crujiente de cebolla

Galta de porc a baixa temperatura amb parmentier de patata i cruixent de pasta wonton

Carrillera de cerdo a baja temperatura con parmentier de patata y crujiente de pasta wonton.

Filet de vaca "rubia" a la brasa (SUPL: + 6€)

Solomillo de vaca "rubia" a la brasa (SUPL. + 6€)

POSTRES (a escollir)

POSTRES (a escoger)

Amanida de fruita amb almívar de menta i sorbet de llimona

Ensalada de frutas con almibar de menta y sorbete de limón

El nostre carrot cake amb cremós de sucre morè i salsa de caramel salat

Nuestro carrot cake con cremoso de azúcar moreno y salsa de caramelo salado

Mousse de tres xocolates amb gelat de xocolata blanca

Mousse de tres chocolates con helado de chocolate blanco

T

Pastís de formatge amb sorbet de mango

Tarta de queso con sorbete de mango

Flam d'avellanes amb nata

Flan de avellanas con nata

34.00€

IVA INCLÒS - IVA INCLUIDO

Menú

STARTERS (to choose)**ENTRÉES (à choisir)**

Mixed baby leaf salad with confit broad beans, Iberian ham, cherry tomatoes and basil vinaigrette

Salade de jeunes pousses avec fèves confites, jambon ibérique, tomates cerises et vinaigrette au basilic

Pumpkin cream with foie gras cubes and nut oil

Crème de potiron aux dés de foie gras et huile de fruits secs

Wok-sautéed vegetables with goat cheese infusion and romesco sauce

Légumes sautés au wok avec infusion de fromage de chèvre et sauce romesco

Sautéed prawns with salt and pepper

Crevettes sautées au sel et poivre

Roast beef cannelloni with a smooth mushroom cream and Parmesan cheese shavings

Cannellonis au rosbif avec une onctueuse crème de champignons et des copeaux de parmesan

MAIN COURSES (to choose)**PRINCIPALS (à choisir)**

Toasted noodles with artisanal line-caught squid, langoustine tail and mussels

Rossejat de vermicelles au calmar de potera, queue de langoustine et moules

Confit cod loin with mushroom-stewed wheat and burnt garlic oil.

Dos de cabillaud confit, blé mijoté aux champignons et huile d'ail brûlé

Veal flank cooked at low temperature with ratafia reduction, sweet potato cream and crispy onion

Pièce de veau cuite à basse température avec réduction de ratafia, crémeux de patate douce et oignon croustillant

Slow-cooked pork cheeks with potato parmentier and crispy wonton.

Joue de porc à basse température, parmentier de pommes de terre et croustillant de pâte wonton.

Grilled beef steak (SUPL. + 6€)

Filet de bœuf "blonde" grillé (SUPL. + 6€)

DESSERTS (to choose)**DESSERTS (à choisir)**

Fresh fruit salad with mint syrup and lemon sorbet

Salade de fruits frais au sirop de menthe et sorbet citron

Our carrot cake with brown sugar cream and salted caramel sauce

Notre carrot cake au crémeux de sucre roux et sauce caramel salé

Three chocolate mousse with white chocolate ice cream

Mousse aux trois chocolats avec glace au chocolat blanc

Cheesecake with mango sorbet

Gâteau au fromage avec sorbet à la mangue

Hazelnut custard with cream

Flan aux noisettes et chantilly

34.00€

TAX INCLUDED- TVA COMPRIS

Menu