

ESPAI  
GASTRONÒMIC

E

N

R

I

M

A

# Menú de Sant Jordi

## APERITIU DE BENVINGUDA

**"El Regne Amenaçat"** Pernil i pa amb tomàquet

**"L'Escut i l'Espasa"** Tostadita de Salmó Suke  
i maionesa fumada amb miso

**"La Partença del Cavaller"** Mini con amb tàrtar  
de vieires, cilantre i salsa holandesa

## ENTRANT

**"El Drac"**

Caneló de rabo de brau amb bechamel  
trufada, esponges de tomàquet i poma verda

## PRINCIPALS

**"La Princesa Captiva"**

½ Lluç amb escamarlà XL brasejat, perles de patata  
confitada i salsa suquet de cacahuets

**"La Llança i la Sang"**

½ Tataki de llom de vedella amb salsa de pebre verd,  
cebetes perla al Porto i espàrrecs verds de temporada

## POSTRES

**"La Rosa Nascuda de la Sang"**

Rosa de Sant Jordi: mousse de iogurt búlgar, fruits  
vermells i bescuit dacquoise de festuc, amb gelée de  
rosa i pètals de rosa cristal·litzats

**"El Darrer Petó"** Petit Fours

**75 € p.p (IVA incl.)**

Begudes incloses: aigües minerals, vins Mastinell (Eliane i Arte),  
cava Brut Real D.O. Penedès i cafès i infusions.

