



EXPERIÈNCIA DAGMA
DAGMA EXPERIENCE

MENÚ DEGUSTACIÓ - TASTING MENU 65€

6 plats seleccionats pel xef
6 courses selected by the chef

MARIDATGE · WINE PAIRING 25€

Selecció de 5 vins
Selection of 5 wines

De 2 a 10 persones · Taula completa · Dinars fins a les 15:00 h / Sopars fins a les 22:00 h
2–10 guests · Full table · Lunch until 3 pm / Dinner until 10 pm



ENTRANTS
STARTERS

Crema de ceba, verat i poma àcida i cruixent de ceba 15€

Onion cream with marinated mackerel, tart apple and crispy onion

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet 100gr 26€

Iberian ham with tomato bread

Milfulls de colinap i tòfona VG 16€

Kohlrabi and truffle mille-feuille

Cabdells d'enciam a la planxa amb papada de porc i escabetx de musclos 18€

Grilled baby gem lettuce with pork jowl and pickled mussels

Carxofes amb careta de garrí 19€

Artichokes with suckling pig jowl

Gnocchi amb crema ibèrica, bolets i nous 17€

Gnocchi with Iberian ham cream, wild mushrooms and walnuts

Morro de bacallà amb esferes de coliflor i bivalves 19€

Cod loin with cauliflower spheres and bivalves

Arròs cruixent amb alga nori, cremós d'ibèric i gamba vermella 19€

Crispy rice with nori seaweed, creamy Iberian ham sauce and red prawn

SEGONS
MAIN COURSE

Suquet de nero Grouper in Catalan fish stew	26€
Calamar amb la seva tinta i fajol bufat Squid in its own ink with puffed buckwheat	25€
Llobarro a la planxa amb porro, fonoll i <i>beurre blanc</i> de piparra Grilled sea bass with leek, fennel and piparra pepper <i>beurre blanc</i>	25€
Llom de cérvol farcit amb trinxat de col i castanyes Venison loin stuffed with cabbage trinxat and chestnuts	26€
Xai amb cuscús, panses, prunes, ou en diferents textures i ametlles Lamb with couscous, raisins, prunes, egg prepared in different textures and almonds	25€
Filet de vaca amb albergínia asiàtica i parmentier Beef tenderloin with Asian-style aubergine and potato parmentier	27€
Coliflor amb escuma de beixamel de coco, coriandre, curri i oli de cafè V Cauliflower with coconut béchamel foam, coriander, curry and coffee oil	16€

POSTRES
DESSERTS

Xocolata, caramel salat i avellana V Chocolate, salted caramel and hazelnut	9€
Mojito Pie Dagma V Dagma Mojito Pie	8€
Carbassa especiada, bunyols de formatge feta amb iogurt i sorbet de pinya V Spiced pumpkin, feta cheese fritters with yogurt and pineapple sorbet	8€
Brioix en almívar de taronja amb gelat de vainilla Bourbon i ametlles V Brioche soaked in orange syrup with Bourbon vanilla ice cream and almonds	8€