nineteen noche

CENA
SOPAR
DINNER

APERITIVO

Chupito de crema de tomates asados con tartar de berenjena
Xarrup de crema de tomàquets rostits amb tàrtar d'albergínia
Roasted tomato cream shot with aubergine tartare

PRIMEROS

Ensalada de tomates de temporada con burrata, ventresca de atún y pesto rojo
Amanida de tomàquets de temporada amb burrata, ventresca de tonyina i pesto vermell
Seasonal tomato salad with burrata, tuna belly, and red pesto

Rol California de langostino, cangrejo y aguacate
Rol California de llagostí, cranc i alvocat
California roll with prawn, crab and avocado

Tartar de salmón con fresas maceradas, chicharrón de su piel, aguacate y mayonesa de soja (Supl. +4€)
Tartar de salmó amb maduixes macerades, xarró de la seva pell, alvocat i maionesa de soja
Salmon tartare with macerated strawberries, crispy salmon skin, avocado, and soy mayonnaise

SEGUNDOS

Merluza con salsa beurre blanc con toques marinos y puerros confitados en aceite de humo
Lluç amb salsa beurre blanc amb tocs marins i porros confitats en oli de fum
Hake with beurre blanc sauce with marine notes and leeks confit in smoked oil

Lingote de cordero con cremoso de zanahoria, orejones y salsa de champiñones y trufa
Lingot de xai amb cremós de pastanaga, orellanes i salsa de xampinyons i tòfona
Lamb loin with creamy carrot purée, dried apricots, and mushroom and truffle sauce

Arroz de rape y berberechos con carpaccio de gambas y alioli de pimentón (Supl. +6€)
Arròs de rap i escopinyes amb carpaccio de gambes i allioli de pebre vermell
Monkfish and cockle rice with prawn carpaccio and paprika allioli

POSTRES

Torrija de pan brioche caramelizada con crema de coco y helado de canela
Torrija de pa brioix caramel·litzada amb crema de coco i gelat de canyella
Caramelized brioche French toast with coconut cream and cinnamon ice cream

Coulant de chocolate y avellanas con tierra de cacao y sorbete de fresa
Coulant de xocolata i avellanes amb terra de cacau i sorbet de maduixa
Chocolate and hazelnut coulant with cocoa crumble and strawberry sorbet

Tarta de queso de crema catalana con ganache de caramelo salado (Supl. +3€)
Pastís de formatge de crema catalana amb ganache de caramel salat
Catalan cream cheesecake with salted caramel ganache



39€ IVA INCL.

COPA DE VINO MASTINELL, AGUA Y PAN INCLUIDOS
COPA DE VI MASTINELL, AIGUA I PA INCLOSOS
GLASS OF MASTINELL WINE, WATER AND BREAD INCLUDED

45€ IVA INCL. (MIN. 2 PERSONAS)

BOTELLA DE VINO MASTINELL, AGUA Y PAN INCLUIDOS
AMPOLLA DE VI MASTINELL, AIGUA I PA INCLOSOS
BOTTLE OF MASTINELL WINE, WATER AND BREAD INCLUDED

CERVEZA, REFRESCOS Y CAFÉ NO INCLUIDOS
CERVESA, REFRESCS I CAFÉ NO INCLOSOS
BEER, SOFT DRINKS AND COFFEE NOT INCLUDED

ALÉRGENOS
ALÈRGENS
AL·LERGENS