nineteen noche

CENA
SOPAR
DINNER

APERITIVO

Chupito de crema de puerros con tartar de atún, gel de yuzu y perlas de chipotle
Xarrup de crema de porros amb tàrtar de tonyina, gel de yuzu i perles de chipotle
Leek cream soup shot with tuna tartare, yuzu gel and chipotle pearls

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

Solomillo de cerdo con ketchup de remolacha, cremoso de manzana y demi-glace
Filet de porc amb quètxup de remolatxa, cremós de poma i demi-glace
Pork tenderloin with beetroot ketchup, creamy apple purée and demi-glace

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