

## PRIMEROS

**Ensalada de tomates de temporada, ventresca de atún, bolitas de mozzarella, pesto rosso y rúcula**

Amanida de tomàquets de temporada, ventresca de tonyina, boletes de mozzarella, pesto rosso i ruca  
Seasonal tomato salad, tuna belly, mozzarella balls, red pesto and arugula

**Ajo blanco de cerezas con tartar de fuet, aire de menta y perlas de aceite**

Ajoblanco de cireres amb tàrtar de fuet, aire de menta i perles d'oli  
Cherry ajoblanco with fuet tartare, mint air and olive oil pearls

**Canelones tibios de setas con salsa bearnesa, teja de parmesano y demi-glace**

Canelons tibis de bolets amb salsa bearnesa, teula de parmesà i demi-glace  
Warm mushroom cannelloni with béarnaise sauce, parmesan crisp and demi-glace

**Roll California de langostino, cangrejo y aguacate (Supl. +5 €)**

Roll Califòrnia de llagostí, cranc i alvocat  
California roll with prawn, crab and avocado

## SEGUNDOS

**Terrina de cordero con cremoso de manzana y boniato, salsa de carne y mostaza y chips de boniato**

Terrina de xai amb cremós de poma i moniato, salsa de carn i mostassa i xips de moniato  
Lamb terrine with apple and sweet potato cream, meat and mustard sauce, and sweet potato chips

**Arroz de rape y berberechos con carpaccio de gambas y alioli de pimentón**

Arròs de rap i escopinyes amb carpaccio de gambes i allioli de pebre vermell  
Monkfish and cockle rice with prawn carpaccio and paprika aioli

**Pescado de lonja con salsa beurre blanc con toques marinos y puerros confitados en aceite de humo**

Peix de llotja amb salsa beurre blanc amb tocs marins i porros confitats en oli de fum  
Market fish with beurre blanc sauce with marine touches and leeks confit in smoked oil

**Magret de pato con ketchup de remolacha, chutney de naranja y salsa de trufa (Supl. +5 €)**

Magret d'ànec amb quètxup de remolatxa, chutney de taronja i salsa de tòfona  
Duck magret with beetroot ketchup, orange chutney and truffle sauce

## POSTRES

**Semiesfera de mango y menta con cobertura de chocolate con helado de yogur**

Semiesfera de mango i menta amb cobertura de xocolata amb gelat de iogurt  
Mango and mint semi-sphere with chocolate coating and yogurt ice cream

**Torrija de pan brioche caramelizada con crema de coco y helado de canela**

Torrija de pa brioix caramelitzada amb crema de coco i gelat de canyella  
Caramelized brioche French toast with coconut cream and cinnamon ice cream

**Texturas de fruta con triple sec**

Textures de fruita amb triple sec  
Fruit textures with triple sec

**Coulant de chocolate y avellanas con tierra de cacao y sorbete de fresa (Supl. +5 €)**

Coulant de xocolata i avellanes amb terra de cacau i sorbet de maduixa  
Chocolate and hazelnut coulant with cocoa crumble and strawberry sorbet

