

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

Gazpacho de maracuyá con tartar de tomate, espárrago blanco y teja de pimentón

Gaspatxo de maracujà amb tàrtar de tomàquet, espàrrec blanc i teula de pebre vermell
Passion fruit gazpacho with tomato tartare, white asparagus, and paprika crisp

Garbanzos salteados con bacalao, chipirones y huevo a baja temperatura

Cigrons saltats amb bacallà, xipirons i ou a baixa temperatura
Sautéed chickpeas with cod, baby squid, and low-temperature egg

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 ternera con puré trufado, espinacas y salsa de carne y champiñones

Terrina de vedella amb puré truffat, espinacs i salsa de carn i xampinyons
Veal terrine with truffled mash, spinach, and meat and mushroom sauce

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 guanábana y mango con cobertura de chocolate y helado de Baileys

Semiesfera de guanàbana i mango amb cobertura de xocolata i gelat de Baileys
Soursop and mango half-sphere with chocolate coating and Baileys ice cream

Mousse de coco con gel de Malibu y sorbete de piña

Mousse de coco amb gel de Malibu i sorbet de pinya
Coconut mousse with Malibu gel and pineapple sorbet

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

