

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 with tuna belly, mozzarella pearls, pesto rosso and arugula

Crema de alcachofas con tartar de atún, chips de alcachofa y perlas de aceite de oliva

Crema de carxofes amb tàrtar de tonyina, xips de carxofa i perles d'oli d'oliva
Artichoke cream with tuna tartare, artichoke chips and olive oil pearls

Gnocchis de patata con panceta a baja temperatura, shimejis y crema de champiñones y trufa

Gnocchis de patata amb cansalada a baixa temperatura, shimejis i crema de xampinyons i tòfona
Potato gnocchi with slow-cooked pancetta, shimeji mushrooms and truffle mushroom cream

Roll California de langostino, cangrejo y aguacate (Supl. +4 €)

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

SEGUNDOS

Prensado de ternera con cremoso de manzana, trinxat de patata y salsa de carne

Premsat de vedella amb cremós de poma, trinxat de patata i salsa de carn
Pressed veal with apple cream, potato trinxat and meat jus

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 fumat
Market fish with beurre blanc sauce, marine notes and smoked oil confit leeks

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

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

POSTRES

Lingote de mascarpone con bizcocho húmedo en amaretto y helado de canela

Lingot de mascarpone amb bescuit humit d'amaretto i gelat de canyella
Mascarpone bar with amaretto-soaked sponge cake and cinnamon ice cream

Nuestro mel i mató con pecanas garrapiñadas y helado de yogur

El nostre mel i mató amb pacanes garrapinyades i gelat de iogurt
Our "mel i mató" with candied pecans and yogurt 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. +3 €)

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

