

## 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 tomates asados con tartar de atún, aceite de menta, perlas picantes y salicornia**

Crema de tomàquets rostits amb tàrtar de tonyina, oli de menta, perles picants i salicòrnia  
Roasted tomato cream with tuna tartare, mint oil, spicy pearls and samphire

### **Rigatoni salteado con butifarra negra, trompetas de la muerte, salsa de queso azul y albahaca crujiente**

Rigatoni saltejats amb botifarra negra, trompetes de la mort, salsa de formatge blau i alfàbrega cruixent  
Rigatoni sautéed with black butifarra, black trumpet mushrooms, blue cheese sauce and crispy basil

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

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

## SEGUNDOS

### **Solomillo de cerdo marinado en soja y coco con pure de patata trufado, orejones y salsa de carne**

Filet de porc marinat amb soja i coco amb puré de patata trufat, orellanes i salsa de carn  
Pork tenderloin marinated in soy and coconut with truffled potato purée, dried apricots 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 pil-pil de miso, tirabecs i shiitake marinats en soja  
Market fish with miso pil-pil, snow peas and shiitake marinated in soy

### **Terrina de ternera con cremoso de boniato, ciruelas y salsa de champiñones y trufa (Supl. +5 €)**

Terrina de vedella amb cremós de ceps, prunes i salsa de xampinyons i tòfona  
Beef terrine with boletus cream, plums and mushroom-truffle sauce

## POSTRES

### **Mousse de limon y menta con interior de ron, cobertura de chocolate blanco y sorbete de mango**

Mousse de llimona i menta amb interior de rom, cobertura de xocolata blanca i sorbet de mango  
Lemon and mint mousse with rum center, white chocolate coating and mango sorbet

### **Semiesfera de fresa y manzana caramelizada con baño espejo y helado de nata**

Semiesfera de maduixa i poma caramelitzada amb bany mirall i gelat de nata  
Strawberry and caramelized apple semi-sphere with mirror glaze and cream 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 cacao i sorbet de maduixa  
Chocolate and hazelnut coulant with cocoa crumble and strawberry sorbet

