

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

Salmorejo de albaricoque con tartar de atún, albaricoque confitado y perlas de chipotle

Salmorejo d'albercoc amb tàrtar de tonyina, albercoc confitat i perles de chipotle
Apricot salmorejo with tuna tartare, candied apricot and chipotle pearls

Rigatoni salteados con crema ligera de queso, panceta, butifarra del perol, ceps y albahaca crujiente

Rigattoni saltats amb crema lleugera de formatge, cansalada, botifarra de perol, ceps i alfàbrega cruixent
Rigattoni sautéed with light cheese cream, pancetta, perol sausage, porcini mushrooms and crispy basil

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

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

SEGUNDOS

Pluma de cerdo con milhojas de patata trufado, cremoso de orejones y salsa de carne y pimienta

Ploma de porc amb milfulls de patata trufat, cremós d'albercocs secs i salsa de carn i pebre
Pork pluma with truffled potato mille-feuille, dried apricot cream and pepper meat 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

Ravioli de manzana relleno de guanábana, crema de canela, menta y helado de yogur

Ravioli de poma farcit de guanàbana, crema de canyella, menta i gelat de iogurt
Apple ravioli filled with soursop, cinnamon cream, mint 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

