

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

Vichyssoise con tartar de langostinos, espárragos blancos y aire de albahaca

Vichyssoise amb tàrtar de llagostins, espàrrecs blancs i aire d'alfabrega
Vichyssoise with prawn tartare, white asparagus, and basil air

Gnocchis de patata con dúo de butifarras, alcachofas y crema de pesto rosso

Nyoquis de patata amb duo de botifarres, carxofes i crema de pesto rosso
Potato gnocchi with duo of Catalan sausages, artichokes, and pesto rosso cream

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

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

SEGUNDOS

Solomillo de cerdo con verduritas avinagradas, mini zanahorias glaseadas, cremoso de zanahoria y demi-glace

Filet de porc amb verduretes envinagrades, mini pastanagues glacejades, cremós de pastanaga i demi-glace
Pork tenderloin with pickled vegetables, glazed baby carrots, carrot purée, and demi-glace

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

Pa amb xocolata, oli i sal

Pa amb xocolata, oli i sal
Bread with chocolate, olive oil, and salt

Semiesfera de manzana con glaseado, caramelo crujiente y helado de vainilla

Semiesfera de poma amb glacejat, caramel cruixent i gelat de vainilla
Apple half-sphere with glaze, crunchy caramel, and vanilla 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

