

PRIMEROS

Ensalada de tomates de temporada, ventresca de atún, mozzarella de vaca, pesto rosso y rúcula

Amanida de tomàquets de temporada, ventresca de tonyina, mozzarella de vaca, pesto rosso i ruca
Seasonal tomato salad, tuna belly, cow's milk mozzarella, pesto rosso and arugula

Crema de calabaza asada con tartar de langostinos, aire de naranja y perlas de limón

Crema de carbassa rostida amb tàrtar de llagostins, aire de taronja i perles de llimona
Roasted pumpkin cream with prawn tartare, orange air and lemon pearls

Tartar de salmón con fresas maceradas, chicharrón de su piel, aguacate y mayonesa de soja (Supl. +4€)

Tàrtar de salmó amb maduixes macerades, cruixent de la seva pell, alvocat i maionesa de soja
Salmon tartare with macerated strawberries, crispy salmon skin, avocado and soy mayonnaise

SEGUNDOS

Pollo relleno a la catalana con puré trufado, espinacas y demi-glace

Pollastre farcit a la catalana amb puré truffat, espinacs i demi-glace
Catalan-style stuffed chicken with truffled purée, spinach and demi-glace

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
Fish of the day with beurre blanc sauce, sea-inspired notes and leeks confit in smoked oil

Arroz de rape y berberechos con carpaccio de gambas y alioli de pimentón (Supl. +5€)

Arròs de rap i escopinyes amb carpaccio de gambes i allioli de pebre vermell
Monkfish and cockle rice with prawn carpaccio and paprika aioli

POSTRES

Mochi de chocolate y mango con su sorbete

Mochi de xocolata i mango amb el seu sorbet
Chocolate and mango mochi with sorbet

Fruta flambeada con Grand Marnier y helado de vainilla

Fruita flamejada amb Grand Marnier i gelat de vainilla
Flambéed fruit with Grand Marnier and vanilla ice cream

Tarta de queso de crema catalana con ganache de toffee salado (Supl. +3€)

Pastís de formatge de crema catalana amb ganache de toffee salat
Crema Catalana cheesecake with salted toffee ganache

