

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 calabaza asada con tartar de langostinos, espuma de naranja y brotes de cilantro

Crema de carbassa rostida amb tàrtar de llagostins, escuma de taronja i brots de coriandre
Roasted pumpkin cream with prawn tartare, orange foam and coriander sprouts

Parmentier de patata trufada con salteado de ibéricos, sobrasada, tierra de cebolla y huevo a baja temperatura

Parmentier de patata trufada amb saltejat d'ibèrics, sobrassada, terra de ceba i ou a baixa temperatura
Truffled potato parmentier with sautéed Iberian meats, sobrasada, onion crumble and low-temperature egg

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

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

SEGUNDOS

Terrina de cordero con cremoso de celeri, chips de plátano macho y salsa de carne y mostaza

Terrina de xai amb cremós d'api-rave, xips de plàtan mascle i salsa de carn i mostassa
Lamb terrine with celeriac cream, plantain chips and meat & mustard 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 fumat
Market fish with beurre blanc sauce, marine notes and smoked oil confit leeks

Solomillo de cerdo marinado en coco y soja con puré de orejones y salsa de champiñones y trufa (Supl. +5 €)

Filet de porc marinat amb coco i soja amb puré d'orellanes i salsa de xampinyons i tòfona
Pork tenderloin marinated in coconut and soy with dried apricot purée and mushroom & truffle sauce

POSTRES

Espiral de coco con gelatina de Malibu y sorbete de piña

Espiral de coco amb gelatina de Malibu i sorbet de pinya
Coconut spiral with Malibu jelly and pineapple sorbet

Semiesfera de pera con toque de vino y chantilly de vainilla

Semiesfera de pera amb toc de vi i chantilly de vainilla
Pear semi-sphere with a hint of wine and vanilla chantilly

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

