

APERITIVO

Chupito de crema de calabaza asada con tartar de langostinos

Xarrup de crema de carbassa rostida amb tàrtar de llagostins

Roasted pumpkin cream shot with prawn tartare

PRIMEROS

Ensalada de tomate de temporada con burrata, ventresca de atún y pesto rojo

Amanida de tomàquet de temporada amb burrata, ventresca de tonyina i pesto vermell

Seasonal tomato salad with burrata, tuna belly, and red pesto

Rol California de langostino, cangrejo y aguacate

Rol California de llagostí, cranc i alvocat

California roll with prawn, crab and avocado

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

Tartar de salmó amb maduixes macerades, xarró de la seva pell, alvocat i maionesa de soja

Salmon tartare with macerated strawberries, crispy salmon skin, avocado, and soy mayonnaise

SEGUNDOS

Merluza con salsa beurre blanc con toques marinos y puerros confitados en aceite de humo

Lluç amb salsa beurre blanc amb tocs marins i porros confitats en oli de fum

Hake with beurre blanc sauce with marine notes and leeks confit in smoked oil

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

Arroz de rape y berberechos con carpaccio de gambas y alioli de pimentón (Supl. +6€)

Arròs de rap i escopinyes amb carpaccio de gambes i allioli de pebre vermell

Monkfish and cockle rice with prawn carpaccio and paprika allioli

POSTRES

Torrija de pan brioche caramelizada con crema de coco y helado de canela

Torrija de pa brioix caramel·litzada amb crema de coco i gelat de canyella

Caramelized brioche French toast with coconut cream and cinnamon ice cream

Coulant de chocolate y avellanas con tierra de cacao y sorbete de fresa

Coulant de xocolata i avellanes amb terra de cacau i sorbet de maduixa

Chocolate and hazelnut coulant with cocoa crumble and strawberry sorbet

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

Pastís de formatge de crema catalana amb ganache de caramel salat

Catalan cream cheesecake with salted caramel ganache

39€ IVA INCL.

COPA DE VINO MASTINELL, AGUA Y PAN INCLUIDOS
COPA DE VI MASTINELL, AIGUA I PA INCLOSOS
GLASS OF MASTINELL WINE, WATER AND BREAD INCLUDED

45€ IVA INCL. (MIN. 2 PERSONAS)

BOTELLA DE VINO MASTINELL, AGUA Y PAN INCLUIDOS
AMPOLLA DE VI MASTINELL, AIGUA I PA INCLOSOS
BOTTLE OF MASTINELL WINE, WATER AND BREAD INCLUDED

CERVEZA, REFRESCOS Y CAFÉ NO INCLUIDOS
CERVENA, REFRESCS I CAFÉ NO INCLOSOS
BEER, SOFT DRINKS AND COFFEE NOT INCLUDED



ALÉRGENOS
ALÉRGENS
AL-LERGENS

