

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 rúcula
Seasonal tomato salad with tuna belly, mozzarella pearls, red pesto and arugula

Crema de marisco con tartar de langostinos, perlas de limón y teja de pimentón
Crema de marisc amb tàrtar de llagostins, perles de llimona i teula de pebrot vermell
Seafood cream with prawn tartare, lemon pearls and paprika crisp

Parmentier trufada con salteado de ibéricos, huevo a baja temperatura y tierra de cebolla
Parmentier trufada amb saltat d'ibèrics, ou a baixa temperatura i terra de ceba
Truffled parmentier with sautéed Iberian meats, slow-cooked egg and onion crumble

★ **Roll california de langostino, cangrejo y aguacate**
Roll california de llagostí, cranc i alvocat (Supl. 4€)
California roll with prawn, crab and avocado

SEGUNDOS

Pollo relleno a la catalana con cremoso de boniato, puré de ciruelas y salsa de carne y castañas
Pollastre farcit a la catalana amb cremós de moniato, puré de prunes i salsa de carn i castanyes
Catalan-style stuffed chicken with sweet potato cream, prune purée and chestnut meat sauce

Fideos a la cazuela con butifarra negra, senderuelas, cordero y all i oli de ajo negro
Fideus a la cassola amb botifarra negra, carreretes, xai i allioli d'all negre
Casserole noodles with black pudding, lamb, fairy ring mushrooms and black garlic aioli

Pescado de lonja con pil pil de miso, tirabeques y shiitake marinados en soja
Peix de llotja amb pil pil de miso, tirabecs i shiitake marinats amb soja
Market fish with miso pil pil, snow peas and soy-marinated shiitake

★ **Solomillo de cerdo, cremoso de calabaza asada, puré de patata violeta y salsa de frutos rojos**
Filet de porc amb cremós de carbassa rostida, puré de patata violeta i salsa de fruits vermells (Supl. 5€)
Pork tenderloin with roasted pumpkin cream, purple potato purée and red fruit sauce

POSTRES

Semiesfera de chocolate y toffee, cobertura de frambuesa, nueces garrapiñadas y sorbete de frambuesa
Semiesfera de xocolata i toffee amb cobertura de gerds, nous garapinyades i sorbet de gerds
Chocolate and toffee semisphere with raspberry glaze, caramelized walnuts and raspberry sorbet

Tartaleta de maracuyá con merengue y sorbete de piña colada
Tartaleta de fruita de la passió amb merenga i sorbet de pinya colada
Passion fruit tartlet with meringue and piña colada sorbet

Festival de frutas y texturas
Festival de fruites i textures
Festival of fruits and textures

★ **Cheesecake de crema catalana con ganache de caramelo salado** (Supl. 3€)
Catalan cream cheesecake with salted caramel ganache

COPA DE VINO MASTINELL, AGUA Y PAN INCLUIDOS
COPA DE VI MASTINELL, AIGUA I PA INCLOSOS
GLASS OF MASTINELL WINE, WATER AND BREAD INCLUDED
CERVEZA, REFRESCOS Y CAFÉ NO INCLUIDOS
CERVEZA, REFRESCS I CAFÉ NO INCLOSOS
BEER, SOFT DRINKS AND COFFEE NOT INCLUDED

ALÉRGENOS
ALÈRGENS
ALLERGENS

