

PRIMEROS

Ensalada de rúcula con carpaccio de remolacha, bacalao ahumado, uvas, olivas Kalamata y aceite de limón
Amanida de rúcula amb carpaccio de remolatxa, bacallà fumat, raïm, olives Kalamata i oli de llimona
Arugula salad with beetroot carpaccio, smoked cod, grapes, Kalamata olives and lemon oil

Crema de tomates asados con tartar de atún, aire de cilantro y tierra de cebolla
Crema de tomàquets rostits amb tàrtar de tonyina, aire de coriandre i terra de ceba
Roasted tomato cream with tuna tartare, coriander air and onion crumble

Ñoquis de patata con butifarra negra, salsa de queso azul y albahaca crujiente
Nyoquis de patata amb botifarra negra, salsa de formatge blau i alfàbrega cruixent
Potato gnocchi with black pudding, blue cheese sauce and crispy basil

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

SEGUNDOS

Terrina de ternera con milhojas de patata, panceta y salsa de cardamomo
Terrina de vedella amb milfulls de patata, cansalada i salsa de cardamom
Lamb terrine with pumpkin purée, sautéed zucchini spaghetti and truffle meat sauce

Arroz de alcachofas, langostinos y bacalao con all i oli de ajo asado
Arròs de carxofes, llagostins i bacallà amb allioli d'all rostit
Artichoke rice with prawns, cod and roasted 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

★ **Secreto de cerdo con puré de orejones, parmentier de boniato y salsa de frutos rojos**
Secret de porc amb puré d'orellons, parmentier de moniato i salsa de fruits vermells (Supl. 5€)
Pork "secreto" with dried apricot purée, sweet potato parmentier and red fruit sauce

POSTRES

Pavlova rellena de mango y maracuyá con helado de miel y piñones
Pavlova farcida de mango i fruita de la passió amb gelat de mel i pinyons
Pavlova filled with mango and passion fruit, served with honey and pine nut ice cream

Mousse de chocolate sobre bizcocho de cacao y glaseado de chocolate y nueces con helado de haba tonka
Mousse de xocolata sobre pa de pessic de cacau i glaçat de xocolata i nous amb gelat de fava tonka
Chocolate mousse over cocoa sponge with chocolate glaze, walnuts and tonka bean ice cream

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

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

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

