

APERITIVO

Gazpacho de sandía con tartar de langostinos, sandía asada y aire de naranja

Gaspacho de síndria amb tàrtar de llagostins, síndria soasada i aire de taronja

Watermelon gazpacho with prawn tartare, seared watermelon and orange air

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. +3€)

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

Terrina de cordero con cremoso de ciruelas, puré de boniato y crema de ceps

Terrina de xai amb cremós de prunes, puré de moniato i crema de ceps

Lamb terrine with creamy plum purée, sweet potato purée and porcini mushroom cream

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
CERESA, REFRESCS I CAFÉ NO INCLOSOS
BEER, SOFT DRINKS AND COFFEE NOT INCLUDED



ALÉRGENOS
ALÉRGENS
AL-LERGENS

