

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, pesto rosso and arugula

Crema de tomate con tartar de pimientos asados, espuma de menta y gel de Malibú

Crema de tomàquet amb tàrtar de pebrots rostits, espuma de menta i gel de Malibu
Tomato cream with roasted pepper tartare, mint foam and Malibu gel

Ñoquis con crema de queso azul, nueces, pera, panceta a baja temperatura y trompetas de la muerte

Nyoquis amb crema de formatge blau, nous, pera, cansalada a baixa temperatura i trompetes de la mort
Gnocchi with blue cheese cream, walnuts, pear, low-temperature pancetta and black trumpet mushrooms

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

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

SEGUNDOS

Magret de pato con puré de apionabo, cremoso de ciruelas y salsa de frutos rojos

Magret d'ànec amb puré d'api-rave, cremós de prunes i salsa de fruits vermells
Duck magret with celeriac purée, plum cream and red fruit sauce

Arroz de rape y berberechos con carpaccio de gambas y alioli de pimentón

Arròs de rap i berberetxos amb carpaccio de gambes i allioli de pebre vermell
Monkfish and cockle rice with prawn carpaccio and smoked paprika aioli

Pescado de lonja con pilpil de miso, tirabeques y shiitake marinados en soja

Peix de llotja amb pilpil de miso, tirabecs i shiitake marinats en soja
Market fish with miso pil-pil, snow peas and soy-marinated shiitake

Terrina de cordero con puré de boniatos asados y salsa de carne y castañas (Supl. +5 €)

Terrina de xai amb puré de moniatos rostits i salsa de carn i castanyes
Lamb terrine with roasted sweet potato purée and meat and chestnut sauce

POSTRES

Tarta Ópera con bizcocho de albahaca, ganache de chocolate blanco y pistachos, y sorbete de fresa

Tarta Ópera amb pa de pessic d'alfàbrega, ganache de xocolata blanca i festucs, i sorbet de maduixa
Opera cake with basil sponge, white chocolate ganache, pistachios and strawberry sorbet

Semiesfera de coco con interior de mango y helado de miel y piñones

Semiesfera de coco amb interior de mango i gelat de mel i pinyons
Coconut semisphere with mango center and honey & pine nut ice cream

Festival de frutas y texturas

Festival de fruites i textures
Fruit and textures festival

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

Cheesecake de crema catalana amb ganache de caramel salat
Crema catalana 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
CERESA, REFRESCS I CAFÉ NO INCLOSOS
BEER, SOFT DRINKS AND COFFEE NOT INCLUDED

ALÉRGENOS

ALÈRGENS

ALLERGENS

