

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 ruca
Seasonal tomato salad with tuna belly, mozzarella pearls, pesto rosso and rocket

Crema de puerros con tartar de atún, aire de albahaca y perlas cítricas

Crema de porros amb tàrtar de tonyina, aire d'alfàbrega i perles cítriques
Leek velouté with tuna tartare, basil air and citrus pearls

Parmentier de patata trufada con tierra de cebolla, ibéricos y huevo a baja temperatura

Parmentier de patata trufada amb terra de ceba, ibèrics i ou a baixa temperatura
Truffled potato parmentier with onion soil, Iberian cured meats and low-temperature egg

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

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

SEGUNDOS

Pollo relleno de carne, ciruelas y piñones con puré de boniato, sus chips y demi glace de frutos rojos

Pollastre farcit de carn, prunes i pinyons amb puré de moniato, els seus xips i demi-glace de fruits vermells
Chicken stuffed with meat, prunes and pine nuts with sweet potato purée, its crisps and red fruit demi-glace

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

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

Pescado de lonja con pilpil 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 shiitake marinated in soy

Magret de pato con cremoso de patata, puré de orejones y salsa de trufa y carne (Supl. +5 €)

Magret d'ànec amb cremós de patata, puré d'orellanes i salsa de tòfona i carn
Duck magret with creamy potato, dried apricot purée and truffle and meat sauce

POSTRES

Ravioli de manzana relleno de fresa con crema de chocolate blanco y helado de nata

Ravioli de poma farcit de maduixa amb crema de xocolata blanca i gelat de nata
Apple ravioli filled with strawberry, white chocolate cream and cream ice cream

Lingote de chocolate y naranja con tierra de cacao y sorbete de fresa

Lingot de xocolata i taronja amb terra de cacau i sorbet de maduixa
Chocolate and orange bar with cocoa crumble and strawberry 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 €)

Cheesecake de crema catalana amb ganache de caramel salat
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

