

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 rocket

Crema de puerros con tartar de fuet, cherrys confitados y brotes de puerro

Crema de porros amb tàrtar de fuet, tomàquets cherry confitats i brots de porro
Leek cream with fuet tartare, confit cherry tomatoes and leek sprouts

Rigattoni salteados con dúo de butifarras, ceps, rúcula frita y crema trufada

Rigattoni saltats amb duet de botifarres, ceps, rúcula fregida i crema trufada
Rigattoni sautéed with duo of sausages, porcini mushrooms, fried rocket and truffle cream

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

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

SEGUNDOS

Terrina de ternera, cremoso de patata, puré de orejones, chips de boniato, salsa de carne y senderuelas

Terrina de vedella amb cremós de patata, puré d'orellons, xips de moniato i salsa de carn i senderoles
Beef terrine with creamy potato, dried apricot purée, sweet potato chips and meat sauce with fairy ring mushrooms

Arroz de rape y berberechos con carpaccio de gambas y all i oli de pimentón

Arròs de rap i escopinyes amb carpaccio de gambes i allioli de pebre vermell
Monkfish and cockle rice with shrimp carpaccio and 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 amb soja
Market fish with miso pilpil, snow peas and soy-marinated shiitake

Secreto de cerdo con puré de remolacha, gel de ciruelas y salsa de frutos rojos (Supl. +5 €)

Secret de porc amb puré de remolatxa, gel de prunes i salsa de fruits vermells
Iberian pork secreto with beetroot purée, plum gel and red fruit sauce

POSTRES

Tarta de chocolate y Baileys con tierra de cacao y sorbete de mango

Pastís de xocolata i Baileys amb terra de cacau i sorbet de mango
Chocolate and Baileys tart with cocoa soil and mango sorbet

Mel i mató con nueces garrapiñadas y helado de yogur

Mel i mató amb nous garapinyades i gelat de iogurt
Honey and fresh cheese with caramelized walnuts and yogurt 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

ALLÈRGENS

ALLERGENS



ALÉRGENOS - ALLERGENS

PRIMEROS

Ensalada de tomates de temporada, ventresca de atún, bolitas de mozzarella, pesto rosso y rúcula

🟡 Lácteos 🟡 Pescado 🟡 Frutos de cáscara

Crema de puerros con tartar de fuet, cherrys confitados y brotes de puerro

Sin alérgenos declarados

Rigattoni salteados con dúo de butifarras, ceps, rúcula frita y crema trufada

🟡 Gluten 🟡 Lácteos 🟡 Huevos

Roll California de langostino, cangrejo y aguacate

🟡 Lácteos 🟡 Pescado 🟡 Marisco 🟡 Soja

SEGUNDOS

Terrina de ternera, cremoso de patata, puré de orejones, chips de boniato, salsa de carne y senderuelas

🟡 Gluten 🟡 Lácteos 🟡 Apio 🟡 Sulfitos

Arroz de rape y berberechos con carpaccio de gambas y all i oli de pimentón

🟡 Moluscos 🟡 Pescado 🟡 Marisco 🟡 Huevos 🟡 Apio 🟡 Sulfitos

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

🟡 Gluten 🟡 Pescado 🟡 Soja 🟡 Apio 🟡 Sulfitos

Secreto de cerdo con puré de remolacha, gel de ciruelas y salsa de frutos rojos

🟡 Gluten 🟡 Lácteos 🟡 Apio 🟡 Sulfitos

POSTRES

Tarta de chocolate y Baileys con tierra de cacao y sorbete de mango

🟡 Gluten 🟡 Lácteos 🟡 Soja 🟡 Frutos de cáscara 🟡 Sulfitos

Mel i mató con nueces garrapiñadas y helado de yogur

🟡 Gluten 🟡 Lácteos 🟡 Soja 🟡 Frutos de cáscara

Festival de frutas y texturas

🟡 Lácteos

Cheesecake de crema catalana con ganache de caramelo salado

🟡 Gluten 🟡 Lácteos 🟡 Soja 🟡 Frutos de cáscara



CONTIENE
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



HUEVOS
EGGS



PESCADO
FISH



CACAHUETES
PEANUTS



SOJA
SOYA



LÁCTEOS
MILK



FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



APIO
CELERY



MOSTAZA
MUSTARD



GRANOS DE
SÉSAMO
SESAME



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS
SULPHITE



ALTRAMUCES
LUPINS



MOLUSCOS
SHELLFISH