

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, tuna belly, mozzarella balls, red pesto and arugula

Vichyssoise de manzana con tartar de fuet, espuma de yuzu y perlas de aceite de oliva

Vichyssoise de poma amb tàrtar de fuet, espuma de yuzu i perles d'oli d'oliva
Apple vichyssoise with fuet tartare, yuzu foam and olive oil pearls

Tartar de salmón con fresas maceradas, chicharrón de su piel, aguacate y mayonesa de soja (Supl. +4€)

Tàrtar de salmó amb maduixes macerades, cruixent de la seva pell, alvocat i maionesa de soja
Salmon tartare with macerated strawberries, crispy salmon skin, avocado and soy mayonnaise

SEGUNDOS

Solomillo de cerdo con puré trufado, cremoso de zanahoria morada y demi-glace

Filet de porc amb puré truffat, cremós de pastanaga morada i demi-glace
Pork tenderloin with truffled purée, creamy purple carrot and demi-glace

Pescado de lonja con salsa beurre blanc con toques marinos y puerros confitados en aceite de humo

Peix de llotja amb salsa beurre blanc amb tocs marins i porros confitats en oli fumat
Fish of the day with beurre blanc sauce, sea-inspired notes and leeks confit in smoked oil

Arroz de rape y berberechos con carpaccio de gambas y alioli de pimentón (Supl. +5€)

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

POSTRES

Pan, chocolate, aceite y sal con sorbete de mango

Pa, xocolata, oli i sal amb sorbet de mango
Bread, chocolate, olive oil and salt with mango sorbet

Fruta flambeada con Grand Marnier y helado de vainilla

Fruita flamejada amb Grand Marnier i gelat de vainilla
Flambéed fruit with Grand Marnier and vanilla ice cream

Tarta de queso de crema catalana con ganache de toffee salado (Supl. +3€)

Pastís de formatge de crema catalana amb ganache de toffee salat
Crema Catalana cheesecake with salted toffee ganache

