

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 arugula

Crema de puerros con tartar de fuet, aire de albahaca y perlas de limón

Crema de porros amb tàrtar de fuet, aire d'alfàbrega i perles de llimona
Leek cream with fuet tartare, basil foam and lemon pearls

Garbanzos salteados con txipirones, ceps, calçots y huevo a baja temperatura

Cigrons saltats amb xipirons, ceps, calçots i ou a baixa temperatura
Sautéed chickpeas with baby squid, porcini mushrooms, calçots 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

Terrina de ternera con cremoso de boniato, ciruelas y salsa de champiñones y trufa

Terrina de vedella amb cremós de moniato, prunes i salsa de xampinyons i tòfona
Beef terrine with sweet potato purée, plums and mushroom and truffle sauce

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 pil-pil de miso, tirabeques y shiitake marinados en soja

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

Magret de pato con cremoso de orejones y demi-glace de frutos rojos (Supl. +5 €)

Magret d'ànec amb cremós d'orellanes i demi-glace de fruits vermells
Duck magret with dried apricot purée and red berry demi-glace

POSTRES

Lingote de mascarpone con cobertura de chocolate, bizcocho bañado en café y amaretto y helado de nata

Lingot de mascarpone amb cobertura de xocolata, pa de pessic banyat amb cafè i amaretto i gelat de nata
Mascarpone bar with chocolate coating, coffee- and amaretto-soaked sponge cake and vanilla ice cream

Semiesfera de mango y menta con helado de miel y piñones

Semiesfera de mango i menta amb gelat de mel i pinyons
Mango and mint semi-sphere with honey and pine nut ice cream

Texturas de fruta con triple sec

Textures de fruita amb triple sec
Fruit textures with triple sec

Coulant de chocolate y avellanas con tierra de cacao y sorbete de fresa (Supl. +3 €)

Coulant de xocolata i avellanes amb terra de cacau i sorbet de maduixa
Chocolate and hazelnut coulant with cocoa crumble and strawberry sorbet

