

MENÚ GOURMET

Entrants per compartir / Entrantes para compartir

- **L'APERITIU / EL APERITIVO:** Martini a la taronja / Martini a la naranja
Les olives , la ventresca i el xurro a la brava.
Las aceitunas, la panceta y el churro bravo.
- **Ostra gratinada amb toc d'anís/Ostra gratinada con toque de anís**
- **"Corte" de foie micuit, pera i ratafia .**
"Corte" de foie micuit, pera y ratafia.
- **Brioix amb ànec confitat, poma i gelat de cremós de mostassa.**
Pan de brioche con pato confitado, manzana y helado de cremoso de mostaza.
- **Escamarlans a la planxa amb toc de cítrics/ Cigalas a la plancha con toque de cítricos**

Segon per escollir / Segundos para escoger

- **Llauna d'arròs de papada de porc i múrgoles. (2pers.)**
Arroz "a la llauna" con papada de cerdo y colmenillas (2 pers.)
- **Cocotxes de bacallà confitades a l'allet i cardamom amb faves i patates.**
Cochas de bacalao confitadas al ajillo y cardamomo con habas y patatas.
- **Tagliatta de vaca madurada amb espàrrecs blancs, crema de cireres i oli d'herbes.**
Tagliatta de vaca madurada con espárragos blancos, crema de cerezas y aceite de hierbas.

Pastres/ Pastres

- **Coca de brownie amb crema de fruites i té matxa, maduixa i mango**
Coca de brownie con crema de frutas y té matcha, fresa y mango.
- **Petits fours per acompanyar els cafès/Petits fours para acompañar los cafés.**

Beguda / Bebida

Preu: 42'00€/persona

Vi Clamor DO Costers del Segre i aigua

Mínim 2 persones i taula completa- Menú disponible de 13h a 15:00 i de 20h a 21:45

Mínimo 2 personas y mesa completa - Menú disponible de 13h a 15:00 y de 20h a 21:45