

MENÚ GOURMET

Entrants per compartir / Entrantes para compartir

• L'APERITIU / EL APERITIVO:

- Vermut amb toc de maduixa / Vermouth con toque de fresa.
- Les braves orientals-occidentals (allioli, all negre, miso i katsobouschi)
Las bravas orientales- occidentales (allioli, ajo negro, miso y katsobouschi)
- La llangonissa en tàrtar / La longaniza en tártar
- Ostra gratinada amb toc d'anís/Ostra gratinada con toque de anís
- Briox amb bou marinat a les herbes, formatge brie i iourt de pesto.
Pan de brioche con buey marinado a las hierbas, queso brie y yogurt de pesto.
- Truita oberta de gamba vermella i pernil ibèric amb brots tendres.
Tortilla abierta de gamba roja i jamón ibérico con brotes tiernos.
- 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 negre amb sèpia, bacallà fumat i romesco. (2pers.)
Arroz negro "a la llauna" con sépia, bacalao ahumado y romesco (2 pers.)
- Calamarcets amb carpaccio de peus de porc, pinyons i salsa de carn.
Calamares con carpaccio de pies de cerdo, piñones y salsa de carne.
- Tagliatta de vaca madurada amb dauets de foie, avellanes i praliné d'avellanes.
Tagliatta de vaca madurada con dados de foie, avellanas y praliné de avellanas.

Postres/ Postres

- 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