

MENÚ GOURMET

Entrants per compartir / Entrantes para compartir

- **L'APERITIU / EL APERITIVO:**

- Vermut amb toc de maduixa / Vermouth con toque de fresa.
- Cruixent de pollastre, romesco i alvocat/ Crujiente de pollo, romesco y aguacate.
- Les nostres mantegues / Nuestras mantequillas.
- Ostra gratinada amb toc d'anís/Ostra gratinada con toque de anís.
- Tàrtar de vieira amb crema de fulla de sisho i caviar de salmó.
Tártar de vieira con crema de hoja de sisho y caviar de salmón.
- Mini canelons de melòs de porc, múrgoles a la crema i foie.
Mini canelones de meloso de cerdo, múrgolas a la crema y foie.
- Escamarlans gratinats amb allioli de ceba/ Escamarlans gratinats amb allioli de ceba

Segon per escollir / Segundos para escoger

- Llauna d'arròs de sofretgit de gambes, espàrrecs i bacallà confitat.(2 pers.)
Arroz "a la llauna" de sofrito de gambas. espárragos y bacalao confitado. (2 pers.)
- Filet de llenguadina amb tàrtar de gambes flambejat, curri i edamame.
Filete de lenguadina con tàrtar de gambas flambeado, curry y edamame.
- Lingot de butifarra del perol, parmentier , poma i salsa de rovell d'ou curat.
Lingote de butifarra del perol, parmentier, manzana y salsa de yema de huevo curada.

Postres/ Postres

- És l'hòstia de mango i cremòs de formatge.
Es la óstia de mango y cremoso de queso.
- Petits fours de xocolata /Petits fours de chocolate.

Preu: 44'00€/persona

Beguda no inclosa / **Bebida no incluida**

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