

TEMPS DE FLORS

APERITIU + PRIMER + SEGON + POSTRE = 19,90€

APERITIU + PRIMER + SEGON = 17,90€

APERITIU + SEGON + POSTRE = 15,90€

PRIMERS

Crema freda de pastanaga i poma verda amb mantega de cacauet, coco, xips de iuca i ceps | Crema fría de zanahoria y manzana verde con crema de cacahuete, coco, chips de yuca y boletus.

Cloïsses a el vapor amb pèsols, puré de ceba morada, cansalada i oli de cibulet | Almejas al vapor con guisantes, puré de cebolla morada, panceta y aceite de cebollino.

Tàrtar de tonyina marinat amb alvocat, edamames, alga nori, brots de soja i torradetes | Tartar de atún marinado con aguacate, edamames, alga nori, brotes de soja y torradas.

SUPLEMENT 4€

Coca de recapte amb crema d'albergínia, carbassó, pastanaga, tahina, pesto rosso i oli de tòfona | Coca de recapte con crema de berenjena, calabacín, zanahoria, tahina, pesto rosso y aceite de trufa



Nyoquis de patata amb salsa de pernil amb el seu cruixent i encenalls de parmesà | Gnoquis de patata con salsa de jamón con su crujiente y virutas de parmesano.

SEGONS

Galta de porc ibèric amb salsa de garnatxa, cruixent de porc, puré de carbassa i moniato, patata i xips de verdures | Galta de cerdo ibérico con salsa de garnatxa, crujiente de cerdo, pure de calabaza y boniato, patata y chips de verduras.

Corball amb cous-cous, verduretes, blat de moro, pipes de carbassa i emulsió d'anacards | Corvina con cous-cous, verduritas, maiz, pipas de calabaza y emulsión de anacardos

Celery rostit amb suc de rossinyols, carbassó, trompetes de la mort, puré de remolatxa i crumble d'all negre | Celery asado con zumo de rebozuelos, calabacín, trompetas de la muerte, pure de remolacha y crumble de ajo negro.



Lluç de palangre amb xanfaina de verdures i bolets amb tomaquets xerrys confitats | Merluza de palangre con chanfaina de verduras y setas con tomates cherrys confitados.

SUPLEMENT 3€

Filet de vedella amb salsa perigord, parmentier de patata violeta, patata palla i cebetes confitades al Porto | Solomillo de ternera con salsa perigord, parmentier de patata violeta y cebollitas confitadas al Oporto.

SUPLEMENT 7€

POSTRES

Brownie de xocolata negre amb nous i gelat de cotó de sucre | Brownie de chocolate negre con nueces y helado de algodón de azúcar.

Pinya rostida amb emulsió de papaya i mango, crema catalana de coco, taronja i kiwi. | Piña asada con emulsión de papaya y mango, crema catalana de coco, naranja y kiwi.

Trifle de maduixes i nabius amb el seu gelat | Trifle de fresas y arándanos con su helado.

Torrada de Santa Teresa amb tapioca, gelat de black vainilla i dolç de llet | Tostada de Santa Teresa con tapioca, helado de black vainilla y dulce de leche.

SUPLEMENT 2€

