

MENÚ FESTIVO

Entrantes

- Ensalada caprese con aceite de albahaca
- Ensalada de atun marinado con soja, gengibre, alg wakame y huevas de trucha
- Ensalada de queso de cabra con frutos secos y vinagreta de miel
- Mejillones a la marinera o al vapor con ajo y perejil
- Croquetas de calçots* cocidos a la leña con su salsa y pecorino romano
- Esqueixada (ensalada de bacalao desmigado)
- Canelón de pollo asado, trufa y foie con bechamel trufada
- Pan bao con alvocado, salmón ahumado, brotes, sésamo y mahonesa de wasabi (2u)

Segundos

- Tataki de cola de atún yellowfin, alga wakame y esferificaciones de mango
- Filete de merluza con verduras a la plancha
- Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura con reducción de miel y teriyaki i su guarnición
- Secreto de cerdo a la parrilla con guarnición
- Paella de montaña (**mínimo 2 personas**)
- Arroz negro con toques de alioli (**mínimo 2 personas**)
- Paella marinera (**mínimo 2 personas**)
- Paella de magret de pato, foie y trompetas de la muerte (**mínimo 2 personas, supl. 5,40€/pp**)
- Arroz caldoso de bogavante (**mínimo 2 personas, supl. 7€/pp**)
- Arroz meloso de pulpo y marisco (**mínimo 2 personas, supl. 5€/pp**)

Postres

- Deconstrucción del lemon pie
- Pan con chocolate, aceite i sal
- Requesón con miel y nueces
- Pastelillo de zanahoria con crema de queso y avellanas
- Pastelito de queso con nata y virutas de chocolate
- Yogur con coulis de frutas del bosque
- Brownie de avellanas sobre cama de chocolate blanco y pistachos
- Sorbete de limon con sus esferificaciones
- Tiramisú a nuestra manera

PRECIO: **35€**

El menú incluye pan y agua y copa de vino o caña o refresco.

*cebollas tiernas asadas