

# MENÚ FESTIU

## PRIMERS A ESCOLLIR

Amanida de formatge de cabra, fruits secs i vinagreta de mel  
Amanida de burrata, tomàquet cor de bou i oli de pesto  
Alvocat brasejat amb tàrtar de salmó, tocs de maionesa de wasabi i ous de truita  
Caprese de mozzarella de búfala amb sorbet de llima i alfàbrega  
Caneló XL de pollastre rostit amb beixamel de ceps, pecorino romano i bolets saltejats  
Croquetes de bacallà Islandes amb tocs de maionesa de pimentón de la Vera  
Calamars a la romana  
Cargols amb cabra de mar

## SEGONS A ESCOLLIR

Costelló de porc Duroc marinat amb Kimichi cuit a baixa temperatura i acabat a la brasa  
Tataki de magret d'ànec a la brasa amb salsa de fruits vermells  
Turbot salvatge de ració amb patata panadera i tomàquet cirerer  
Arròs de costelló, botifarra, carxofa i trompeta negra amb tocs all i oli suau (mínim 2  
personas)  
Arròs mixte/Arròs de verdures (mínim 2 persones)  
Paella marinera (mínim 2 persones)  
Arròs de magret d'ànec amb trompetes de la mort i foie (mínim 2 personas) (Supl. 5€)  
Arròs de pop i marisc (mínim 2 persones) (Supl. 10€ pp)

## LA NOSTRA CARN A LA BRASA

|                    |                                                            |
|--------------------|------------------------------------------------------------|
| Cuixa de pollastre | Entrecot de vedella de Girona 600 gr. (Supl 5,5€)          |
| Conill             | Espatlla de xai cuita 12h a baixa temperatura (Supl. 5,5€) |
| Xurrasco           | Espatlla de cabrit (Supl. 8€)                              |
| Palpissos de xai   | Entrecot de vedella Angus 500 gr. (Supl. 14€)              |
| Botifarra de pagès | Entrecot de wagyu (500/550 gr.) (Supl. 27€)                |
| Galtetes de porc   |                                                            |
| Cuixa de cabrit    |                                                            |
| Botifarra de perol |                                                            |

## POSTRES

Deconstrucció de Lemon Pie  
Carpaccio de pinya amb gelat de coco  
Assortiment de trufes (xocolata, ratafia, baileys i xocolata blanca)  
Pastís de tres llets amb pols de coco  
Pastisset de pastanaga amb crema de formatge i avellanes  
Textures de xocolata  
Flam de Baileys  
Crema catalana  
Sorbet de llimona amb les seves esferificacions  
Tiramisú clàssic  
Mató amb mel i anous

## Preu: 35 (IVA inclòs) CAFÈ NO INCLÒS

Els menús han de ser taula completa. Inclou primer plat, segon plat, postres, pà, una copa de vi i aigua.  
El menú infantil és el mateix però només amb un plat, un postre i una beguda. Preu: 22€.  
Les persones amb intoleràncies o al·lèrgies alimentaries consulteu al nostre personal.  
El preu del envàs per emportar 0'50€ i no està inclòs en el menú.  
NO ES COBRARA INDIVIDUALMENTALS GRUPS SUPERIORS DE 8 PERSONES.