

## Menú Gourmet

Copa de cava de bienvenida · *Copa de cava de benvinguda*



**PARA COMPARTIR · PER COMPARTIR**

**Lomo ibérico con pan de cristal con tomate**

*Llom ibèric amb pa de coca amb tomàquet*

**Brandada de bacalao con pera escalibada y alioli de miel**

*Llom ibèric Brandada de bacallà amb pera escalivada i allioli de mel*

**Coca de tataki de presa ibérica, quinoa, yogur, piparras y maíz tostado**

*Coca de tataki de presa ibèrica, quinoa, iogurt, piparres i blat de moro torrat*

**Cebolla dulce a la ceniza con mahonesa ahumada**

*Ceba dolça amb cendra i maionesa fumada*

**Bikini de rabo de buey al vino tinto y queso Tou dels Til·lers**

*Bikini de cua de bou al vi negre i formatge Tou dels Til·lers*



**SEGUNDO PLATO A ELEGIR · SEGON PLAT A ESCOLLIR**

**Lomo de ternera lechal a la parrilla con vegetales con salsa café de París**

*Llom de vedella lletó a la graella amb verdures amb salsa cafè de París*

**O**

**Raya a la meunière**

*Rajada a la meunière*



**POSTRES A ELEGIR · POSTRES A ESCOLLIR**

**Ensalada de frutas de temporada con sorbete · *Amanida de fruites de temporada amb sorbet***

**Chocolate crujiente, avellanas y espéculos · *Xocolata cruixent, avellanes espèculs***

**Turrone y barquillos · *Torrans i neules***



**BEBIDAS · BEGUDES**

**Agua mineral / *Aigua mineral***

**Vino (1 botella / 4 comensales) / *Vi (1 ampolla / 4 comensals)***

**Café o té / *Cafè o te***

**Gintonic de sobremesa / *Gintònic de sobretaula (Supl. 6 €)***

**39 €**

IVA incluido / IVA inclòs

\*Apto celíacos / *Apte celíacs*

\*\*Vegetariano / *Vegetarià*

10% de suplemento en terraza / *10% de suplement a la terrassa*