



# OFERTA GASTRONÓMICA 2018

---

DINING SELECTION 2018

## MENÚ Nº 1

---

### ENTRANTES PARA COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

**JAMÓN IBÉRICO de bellota y PAN DE COCA con tomate de colgar**  
IBERIAN HAM with CRUNCHY BREAD with hang tomato

+

**ANCHOAS LOLÍN 00 con virutas de parmesano**  
LOLIN ANCHOVIES with shavings parmesano cheese

+

**ALCACHOFAS clásicas Filigrana**  
Clasic Filigrana's ARTICHOCKES

+

**RAVIOLI DE LANGOSTINO de Sant Carles, ceps y butifarra**  
SHRIMP RAVIOLI from Sant Carles, fungis and sausage

+

**ARROZ de marisco a la brasa**  
Grilled seafood rice

### A ELEGIR EL PLATO PRINCIPAL / TO CHOOSE THE MAIN COURSE

**ENTRECOT DE TERNERA con puré de patata trufado y setas**  
GRILLED BEEF ENTRECOT with truffle mashed potatoes and fungis

o

**LUBINA SALVAJE con calabaza y naranja, cilantro y cebolleta tierna**  
SAUVAGE SEABASS with pumpkin and orange, coriander and spring onion

### EL POSTRE / THE DESSERT

**LINGOTE DE CHOCOLATE con vainilla y pera**  
CHOCOLATE BRICK cake with vanilla and pear

### BODEGA / WINES AND DRINKS

**Aguas Minerales / Mineral Water**

**Vino blanco Ca'n Estruch -d.o Catalunya / White wine – Ca'n Estruch D.O Catalunya**

**Vino Tinto Arnegui -d.o Ca Rioja- / Red wine – Arnegui crianza D.O Ca Rioja**

---

### Menú 1: 38€p.p

Servicio de Café/ Coffee service: 2,5€p.p

Resfrescos y cervezas / Soft drinks and beers: 3€p.p

Iva incluido / Vat included

## MENÚ Nº 2

---

### ENTRANTES PARA COMPARTIR / STARTERS TO SHARE

**JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA y PAN DE COCA con tomate de colgar**  
IBERIAN HAM with CRUNCHY BREAD with hang tomato

+

**TERRINA DE FOIE MICUIT con pera y atsina**  
FOIE MICUIT with pear and atsina

+

**VERDURAS Y SETAS de temporada salteadas**  
SEASONAL MUSHROOMS and VEGETABLES sauteed

+

**ALMEJAS de carril a la brasa**  
XXL grilled CLAMS

+

**ARROZ pelado de gamba roja**  
Rice with red prawns

### A ELEGIR EL PLATO PRINCIPAL / TO CHOOSE THE MAIN COURSE

**SOLOMILLO DE VACA VIEJA de Galicia con puré de patata trufado y setas**  
BEEF TENDERLOIN from Galicia with truffle mashed potatoes and fungus

O

**BACALAO NEGRO con trinxat de col y patata**  
BLACK COD FISH with cabbage and potatoes

### EL POSTRE / THE DESSERT

**TORRIJA de brioche con helado de leche de oveja y manzana asada**  
"TORRIJA" with ice cream milk sheep and roasted apple

### BODEGA / WINES AND DRINKS

**Aguas Minerales** / Mineral Water

**Vino blanco Pansa Blanca de Raventós d'Alella -D.O Alella-** / White wine Pansa Blanca D.O Alella

**Vino tinto Brunus de Portal del Montsant -D.O Montsant-** / Red wine Brunus del Portal del Montsant D.O.Montsant

---

### Menú 2: 50€p.p

Servicio de Café/ Coffee service: 2,5€p.p

Resfrescos y cervezas / Soft drinks and beers: 3€p.p

Iva incluido / Vat included

## MENU A

---

### ENTRANTES / STARTERS

**ENSALADA TEMPLADA DE BOGAVANTE, verduras escabechadas y burrata**  
LOBSTER WARM SALAD, vegetables and burrata

o

**CANELÓN** de rabo de toro con calabaza  
Oxtail **CANNELLONI** with pumpkin

### PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

**LUBINA salvaje** con vinagreta tibia de tomate natural  
Savage **SEABASS** with warm warm tomato vinaigrette

o

**CUBE ROLL de Nebraska** con parmentier trufada  
CUBE ROLL from Nebraska with truffle parmentier

### POSTRES / DESSERT

**LINGOTE DE CHOCOLATE**, vainilla de Madagascar y pera  
CHOCOLATE brick with Madagascar vanilla and pear

o

**Ensalada de FRUTA bajo cero**  
Fruits salad below zero

**Aguas Minerales** / Mineral Water

**Vino blanco Pansa Blanca de Raventós d'Alella -D.O Alella-** / White wine Pansa Blanca D.O Alella

**Vino tinto Brunus de Portal del Montsant -D.O Montsant-** / Red wine Brunus del Portal del Montsant D.O.Montsant

---

### Menú A: 45€ p.p

Servicio de Café/ Coffee service: 2,5€ p.p

Resfrescos y cervezas / Soft drinks and beers: 3€ p.p

Iva incluido / Vat included

## MENU B

---

### ENRANTES / STARTERS

**COCA de foie, manzana, trufa y microbrotes**  
Foie with crunchy bread, apple, truffle and micro sprouts

o

**RAVIOLI DE LANGOSTINO de Sant Carles, ceps y butifarra**  
Spring cold vegetables with garlic, lime and rosemary

### PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

**MERO a la brasa con verduras a la llama, lima y eneldo**  
Grilled **GROUPER FISH**, fire vegetables, lime and dill

o

**CORDERO LECHAL de Meranges, miel y manzana**  
Baby **LAMB** from Meranges, honey and apple

### POSTRES / DESSERT

**Lingote de CHOCOLATE, vainilla Madagascar y pera**  
Chocolate brick with Madagascar vanilla and pear

o

**Ensalada de FRUTA bajo cero**  
Fruits salad below zero

**Aguas Minerales / Mineral Water**

**Vino blanco Pansa Blanca de Raventós d'Alella -D.O Alella-** / White wine Pansa Blanca D.O Alella

**Vino tinto Brunus de Portal del Montsant -D.O Montsant-** / Red wine Brunus del Portal del Montsant D.O.Montsant

---

**Menú: 60€ p.p**

Servicio de Café/ Coffee service: 2,5€ p.p

Resfrescos y cervezas / Soft drinks and beers: 3€ p.p

Iva incluido / Vat included