

## TAPES I CLÀSSICS – TAPAS & CLASSIQUES



Fairmont Vermut (Truita de patates, anchoves, musclos, gambes, formatge, olives i escopinyes) (Omelette aux pommes de terre, anchois, moules, fromage, olives et coques)		21,00€
Sopa del dia Soupe du jour		10,00€
Sopa de pollastre de pagès, hortalisses i pasta fresca Soupe de poulet , légumes et pâtes fraîches		11,00€
Crema de carabassa, escalopa de foie, pa de espècies i les seves pipes Velouté de potiron, escalopa de foie, pain d'épices et grain de courges		13,00€
Amanida d'algues amb gingebre, sèsam, tofu rostit i fruits vermells <sup>VG SG</sup> Salade d'algues au gingembre, sésame, tofu rôti et fruits rouges <sup>VG SG</sup>		13,00€
Vieires rostides, crema de festuc i pèsols, fulles tendres i vinagreta de ceps <sup>SG</sup> Noix de Saint-Jacques rôties, crème de petit pois et pistache, feuilles tendres et vinaigrette aux cèpes <sup>SG</sup>		22,00€
Llagostí, alvocat, poma, cruixent de blat de moro, cítrics i crema de llimona <sup>SG</sup> Grosse crevette, avocat, pomme, maïs croustillant, agrumes et crème au citron <sup>SG</sup>	10,00€	18,00€
Tonyina en tartar amb mango, soja, mini amanida de temporada i crema de garotes Tartare de ton, mangue, soja, mini salade de saison et crème d'oursins		21,00€
Llom de tonyina lleugerament rostit, marinat d'algues, sèsam torrat i gingebre <sup>SG</sup> Filet de thon légèrement grillé, algues marinées, sésame grillé et gingembre <sup>SG</sup>	14,00€	25,00€
Arròs de carabassa i taronja, espàrrecs verds i pinyons <sup>VG SG</sup> Riz de potiron à l'orange, asperges vertes et pignons <sup>VG SG</sup>		16,00€
Entrecot d'albergínia, tomàquet i bolets de temporada <sup>VG SG</sup> Entrecôte d'aubergine, tomate et champignons de la saison <sup>VG SG</sup>		17,00€
Pop gallec, patata rostida, pesto verd i pebre vermell de la Vera Poulpe galicien, pomme de terre rôtie, pesto vert et paprika de la Vera	12,00€	22,00€
Llom de bacallà, ceba caramel·litzada, ou de corral patata crispy i tapenade Longe de morue, oignons caramélisés, oeuf en liberté, pomme de terre croustillante		22,00€
Arròs fosc de Pals amb gamba vermella, calamar, costella i salsitxa ibèrica <sup>SG</sup> Riz foncé de Pals, crevette rouge, calamar, côte et saucisses ibériques <sup>SG</sup>	13,00€	23,00€
Cuixa de pollastre de gra estofat de tubercles bolets i fruits secs Ragoût de cuisse de poulet aux champignons et tubercules séchés		21,00€

VG: Vegà / VG: Végétalien

V: Vegetarià / V: Végétarien

SG: Sense gluten / SG: Sens gluten

Si us plau, informi'ns de qualsevol requeriment i/o al·lèrgia alimentària especial per a que puguem atendre personalment les seves necessitats  
Tots els preus estan en Euros i inclouen el servei i els impostos governamentals aplicables



Mini burgers de vedella gallega amb pa de llavors de sèsam i rosella 21,00€  
 Mini burgers de veau galicien pain aux grains de sésame et coquelicot

Presa ibèrica amb migas Porc ibérique avec “migas” 15,00€ 29,00€

Entrecote de vedella de Girona, escalunyes torrades, patatess primor i ceps 31,00€  
 Entrecôte de veau de Girona, échalotes grillées, pommes de terre “primor” et cèpes

## PRODUCTES DE TEMPORADA – PRODUITS DE SAISON

Saltat de bolets, ou de corral i cruixent de pernil<sup>SG</sup> 16,00€  
 Sauté de champignons, œuf fermier et jambon croustillant<sup>SG</sup>

Milfulles de figues i foie, brots tendres, pinyons i vinagreta de Xerès dolç<sup>SG</sup> 18,00€  
 Mille-feuille de figues et foie gras, jeunes pousses, pignons à la vinaigrette au sherry<sup>SG</sup>

Arròs de perdiu, espàrrecs i xalotes torrades<sup>SG</sup> 25,00€  
 Riz à la perdrix, asperges et échalotes grillées<sup>SG</sup>

Bou confitat al vi de Priorat, escalunyes i ceps 26,00€  
 Boeuf confi au vin de Priorato, escalonias et porcini

### **Pregunti pel nostre Menú B-Seated**

*Tres plats a escollir especialment seleccionats pel Claudio,  
 el nostre xef executiu, que li garantirà la millor experiència culinària local.  
 Preu especial de 45€ per persona (inclòs celler).*

### **Demandez notre Menu B-Seated**

*Trois plats à choisir spécialement sélectionnés par Claudio, notre chef exécutif,  
 qui vous garantira la meilleure des expériences culinaires locales.  
 Prix spécial de 45€ par personne (boissons incluses).*

## POSTRES - DESSERTS

Pome D.O.P.<sup>V</sup> Pome D.O.P.<sup>V</sup> 9,00€

Ravioli de pinya, brunoise de mango, xili, llima, sal i gelat de iogurt<sup>VG SG</sup> 9,00€  
 Ravioli à l'ananas, brunoise de mangue, chili, citron vert, sel et crème glacée au yaourt<sup>VG SG</sup>

Fruites de temporada amb sorbet d'api-llima<sup>V SG</sup> 5,00€ 9,00€  
 Fruits de saison et sorbet au céleri-lime<sup>V SG</sup>

La nostra versió de l'arròs amb llet<sup>V</sup> Notre version du riz au lait<sup>V</sup> 9,00€

Pa amb oli i xocolata<sup>V</sup> Pain, huile d'olive et chocolat<sup>V</sup> 9,00€

Cheesecake<sup>V</sup> Cheesecake<sup>V</sup> 9,00€

Fruits vermells amb gelat de iogurt grec<sup>V</sup> 5,00€ 10,00€  
 Fruits rouges et glace au yaourt à la grecque<sup>V</sup>