

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### Aperitivos

*Aperitius*

#### **Tomates de primavera, albahaca y gamba roja**

*Tomàquets de primavera, alfàbrega i gamba vermella*

#### **Canelones de rustido y parfait de foie al sauterne**

*Canelons de rostit i parfait de foie al sauterne*

#### **Arroz de tripa de bacalao y butifarra negra**

*Arròs de budell de bacallà i botifarri negra*

#### **Salmonete crujiente en suquet de plancton**

*Mol crujent en suquet de plàncton*

#### **Carrillera de ternera *mamet* confitada y *brioche* salado**

*Galta de vedella mamet confitada i brioix salat*

### Prepostre

*Pre postres*

### Postre

*Postres*

## TASTING MENU

### **Appetizers**

*Apéritifs*

**Seasonal tomatoes, basil and red shrimp**

*Tomates de printemps, basilic et crevette muge*

**Roast cannelloni and parfait of foie with Sauterne**

*Cannellonis rôtis et parfait de foie au sauterne*

**Cod tripe rice and black sausage**

*Riz de tripe de morue et saucisse noire*

**Crunchy red mullet in plankton suquet**

*Rouget croquant dans un suquet de plankton*

**Candied mamet veal cheek and salted brioche**

*Joue de veau confite et brioche salée*

**Pre dessert**

*Pré-dessert*

**Dessert**

*Dessert*

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### Aperitivos *Aperitius*

**Tomates de primavera, albahaca y gamba roja**  
*Tomàquets de primavera, alfàbrega i gamba vermella*

**Guisantes lágrima en su jugo, infusión de cocido y espardeña**

*Pèsols en el seu suc, infusió de cocido i espaderna*

**Canelones de rustido y parfait de foie al sauterne**  
*Canelons de rostit i parfait de foie al sauterne*

**Arroz de tripa de bacalao y butifarra negra**  
*Arròs de budell de bacallà i botifarri negra*

**Salmonete crujiente en suquet de plancton**

*Mol crujent en suquet de plancton*

**Pluma ibérica de bellota con salsifí y setas**  
*“Pluma” ibèrica de gla amb salsifí i bolets*

**Carrillera de ternera *mamet* confitada y *brioche* salado**  
*Galta de vedella mamet confitada i brioix salat*

### Prepostre *Pre postres*

**Postre**  
*Postres*

## TASTING MENU

### **Appetizers** *Apéritifs*

**Seasonal tomatoes, basil and red shrimp**  
*Tomates de printemps, basilic et crevette muge*

**Tear pears in its juice, stew infusion and sea cucumber**  
*Larme de poe dans son jus, infusion de ragoût et cocombre de mer*

**Roast cannelloni and parfait of foie with Sauterne**  
*Cannellonis rôtis et parfait de foie au sauterne*

**Cod tripe rice and black sausage**  
*Riz de tripe de morue et saucisse noire*

**Crunchy red mullet in plankton suquet**  
*Rouget croquant dans un suquet de plankton*

**Acorn-fed iberic low blade end with salsify**  
*Pluma ibérique nourri aux glands accompagnée de salsifí*

**Candied mamet veal cheek and salted brioche**  
*Joue de veau confite et brioche salée*

### **Pre dessert** *Pré-dessert*

**Dessert**  
*Dessert*

