

MENU DEGUSTACIÓ

Consomé d'escalivada i sardinetes

Consomé de escalibada i sardinitas | *Roasted vegetables soup and sardines*

Tonyina, aigua de tomàquet i olives

Atún, agua de tomate y olivas | *Tuna, tomato water and olives*

Musclos en escabetx

Mejillones en escabeche | *Pickled mussels*

Ostra, menjar blanc de pinyons, clorofil·la amb anxova i granissat

Ostra, ajoblanco de piñones, clorofila con anchoa y granizado
Oyster, pine-nuts and garlic sauce, chlorophyll with anchovie and slush

Salmorejo emulsionat amb tàrtar de vieires i brots frescs

Salmorejo emulsionado con tartar de vieiras y brotes frescos
Emulsified "salmorejo" with sea-scallops tartare and fresh sprouts

Lluç envolicat amb tocíneta, salsa d'escamarlà al cava i emulsió de wakame

Merluza enuelta en tocíneta, salsa de cigala al cava y emulsión de wakame
Hake wrapped with bacon, crayfish in cava sauce and wakame emulsion

Filet de vedella amb guisat de bleda i pernil, terrina de patata fumada i nyoquis de Brie

Solomillo de ternera con guiso de acelgas y jamón, terrina de patata ahumada y ñoquis de Brie
Veal tenderloin with chards and ham stew, smoked potato terrine and Brie gnocchi

Poma, api i Lemon Curd

Manzana, apio y Lemon Curd | *Apple, celery and Lemon Curd*

Rosta de Santa Teresa, gelat de formatge fresc i crema de llimona verda

Torrija, helado de queso fresco y crema de limón verde
French toast, fresh cheese ice cream and green lemon sauce

Petit fours

59€

IVA incluído | IVA incluído | VAT included

Bebidas no incluídas

Bebidas no incluídas | *Bebidas no incluídas*

Opció amb maridatge suplement 23€ (aigua, cafè i vins)

Opción con maridaje suplemento 23€ (agua, cafés y vinos)
Option with wine pairing supplement 23€ (water, coffee and wines)

Mini Gin-tonic (6€ sup.) | Mini Gin-tonic (7,5€ sup.)

Menú subjecte a canvis segons temporada

Menú sujeto a cambios según temporada | *Menu subject to change, depending on season*

Servei a taula completa | Servicio a mesa completa | *Full table service*