

MENÚ SAN VALENTÍN

Per a compartir - Para compartir - To share



Pa de pagès a la brasa | Pan de payés a la brasa | *Grilled bread*

Encenalls de pernil ibèric | Virutas de jamón ibérico | *Iberian ham shavings*

Cullereta de puré de moniato, pop a la brasa i romesco | Cucharita de puré de boniato, pulpo a la brasa y romesco | *Spoon of sweet potato pureé, grilled octopus and romesco sauce*

"Montadito" de brioix amb fricandó i bolets de temporada | Montadito de brioche con fricandó y setas de temporada | *Brioche "montadito" with "fricandó" and seasonal mushrooms*

Principal a escollir - Principal a escoger - Main to choose



Orada a la planxa sobre tirabecs saltats amb avellanes | Dorada a la planxa sobre tirabeques salteados con avellanas | *Grilled gilt-head bream on sautéed snow peas with hazelnuts*

Presa ibèrica amb bunyols de patata i formatge, verduretes de temporada i mussolina de poma rostida | Presa ibérica con buñuelos de patata y queso, verduritas de temporada y muselina de manzana asada | *Iberian pork with potato and cheese fritters, seasonal vegetables and roasted apple mousseline*

Les postres - Postre - Dessert



Lingot de xocolata | Lingote de chocolate | *Chocolate ingot*

Celler - Bodega - Cellar



Aigua Mineral | Vi Blanc o Vi Negre Vol d'Ànima | Cafè i infusions
Agua Mineral | Vino Blanco o Vino Tinto Vol d'Ànima | Café e infusiones
Mineral Water | White Wine or Red Wine Vol d'Ànima | Coffee and tea

40€/persona