

· B · A · T · U · A · R ·

MENÚ VITELS

75€ (IVA INCLUIDO)

BURRATA CON PESTO DE RUCULA Y GNOCCHI DE
CALABAZA

CON CAVIAR DE ARENQUE

TATAKI DE ATÚN

MARINADO EN SALSA PONZU DE MARACUYA CON CREMOSO DE AVELLANAS
Y ENCURTIDOS

CANELÓN DE PULARDA

CON BECHAMEL DE CARDAMOMO, CRUJIENTE DE PARMESANO Y
REDUCCIÓN DE JUGO DE POLLO



ARROZ CREMOSO DE SETAS

CON ESPÁRRAGOS VERDES

PESCADO SALVAJE DE LONJA

CON CREMA DE CELERY Y VERDURITAS

PALETILLA DE CORDERO COCIDO A BAJA TEMPERATURA

CON PURÉ DE ALUBIAS NEGRAS Y SALSA TATEMADA



TORRIJA

CON ESPUMA CÍTRICA Y HELADO DE CARAMELO SALDADO

ENSALADA DE FRUTA DE OSMOTIZADA

PIÑA AL PEDRO XIMENEZ, MELÓN CON MIEL Y LIMA, SANDÍA EN
ALMÍBAR Y ESTRAGÓN SERVIDO CON HELADO DE FRAMBUESA

INCLUYE:

AGUA MINERAL Y 1/2 BOTELLA DE VINO, REFRESCO O CERVEZA POR PERSONA

XINO XANO BLANCO 2022 | D.O. PENEDÈS

XINO XANO 2021 | D.O. PENEDÈS

CAVA ORIOL ROSSELL CUVÉE

VITELS