



## ENTRANTS

Amanida agredolça de tubercles, crema d'alfàbrega, burrata i balsàmic anyenc	15
Amanida de tomàquets, crumble de parmesà, sorbet de cogombre, María Luisa i teules de vinagre	16
Ceviche de d'orada, adobats de verdures i guacamole	19
Salmó fumat amb blini de patata, formatge comté i nata amb herbes	20
Cranc real, alvocat, sorbet de tomàquet i escuma de parmesà	22
Calamars a la planxa amb carbassó, albergínia, pebrot vermell i vinagreta de llimona confitat	19
Tàrtar de vedella amb tuetano, ceba agredolça i xips de patata <i>ratte</i>	21
Terrina de <i>foie gras</i> amb <i>chutney</i> de figues i reducció de vinagre balsàmic	22

## SEGONS

Roser de verdures de temporada a la graella amb salsa de llimona confitada	21
Nyoquis casolans de parmesà, <i>fricassé</i> d'espàrrecs, xips de verdures i salsa de tòfona	25
Bacallà al forn, flor de carbassó farcit amb brandada, ramallet de tomàquets i salsa <i>bisque</i>	27
Filet de llobarro al forn, pastís d'arròs com a paella i salsa de sopa de peix	28
<i>Ballotine</i> de pollastre de pagès, les cuixes en croqueta, polenta i suc de menuts	25
<i>Magret</i> d'ànec rostit, milfulls de taronja, puré de pastanaga i suc d'ànec	28
Costella de xai de llet al forn, samosa amb espècies, fruits secs i suc d'anís	38
Entrecot "Aberdeen Angus" amb escalunyes confitades, graten de patates amb comté i salsa de vi negre	39

## POSTRES

Varietat de cítrics frescos i confitats amb gelat d'emulsió de iogurt	9
Pasta de full cruixent amb vainilla i pinya rostida	10
Tapioca amb llet de coco i amanida de fruits vermells	9
Tiramisú de te verd, amanida de maduixes amb el seu suc	11
Pastís fi de xocolata i taronja confitada	9
Selecció de formatges	17

### MENÚ DEGUSTACIÓ

"Sinfonia de sabors"  
Taula completa

69 per persona / Maridatge de vins: 34 per persona

Amanida de tomàquets, crumble de parmesà, sorbet de cogombre, María Luisa i teules de vinagre

Cranc real, alvocat, sorbet de tomàquet i escuma de parmesà

Filet de llobarro al forn, pastís d'arròs a manera de paella i salsa de sopa de peix

Entrecot "Aberdeen Angus" amb escalunyes confitades, patates premsades i salsa de vi negre

Varietat de cítrics frescos i confitats amb gelat d'emulsió de iogurt