


MENÚ DE MIGDIA
MENÚ A TAULA COMPLETA

Primers (a escollir)

Tàrtar de tonyina yellowfin
(amb alvocat, remolatxa i formatge feta) 


Vichyssoise de calçots
(amb terra de romesco i cebetes) OPCIÓ SENSE GLUTEN 

Ravioli d'espàrrecs i mascarpone
(tallarins d'espàrrecs amb salsa trufada)


Segons (a escollir)


Lluç amb salsa verda
(amb cloïses i espàrrec blanc de Navarra)

Secret de porc ibèric
(amb avellanes i puré de pastanaga) 

Arròs d'ànec amb foie
(amb confit d'ànec i crema suau de foie) 

Postres (a escollir)

Espuma de crema catalana 
(amb gelat de canyella)

Xocolata i taronja
(cremós de xocolata, gel de taronja i gelat de taronja sanguina) 


Milfulls de maduixa
(Milfulls amb pasta filo, ganache de maduixa i gelat de cirera amarena)


Inclou: Aigua, pa i una ampolla de vi per 2 persones.
Vins inclosos: Poesia Garnatxa Blanca / Poesia Garnatxa Negra

18€ (IVA inclòs)

MENÚ DE MEDIODÍA
MENÚ A MESA COMPLETA

Primeros (a elegir)


Tartar de atún yellowfin
(con aguacate, remolacha y queso feta) 

Vichyssoise de calçots
(con tierra de romesco y cebollitas) OPCIÓN SIN GLUTEN 

Raviolis de espárragos y mascarpone
(fideos de espárragos con salsa trufada)


Segundos (a elegir)


Merluza con salsa verde
(con almejas y espárragos blancos de Navarra)

Secreto de cerdo ibérico
(con avellanas y puré de zanahoria) 

Arroz de pato con foie
(con confit de pato y crema suave de foie) 

Postres (a elegir)

Espuma de crema catalana 
(con helado de canela)

Chocolate y naranja
(cremoso de chocolate, gel de naranja y helado de naranja sanguina) 

Milhojas de fresa
(milhojas con pasta filo, ganache de fresa y helado de cereza amarena)

Incluye: Agua, pan y una botella de vino para 2 personas.
Vinos incluidos: Poesia Garnatxa Blanca / Poesia Garnatxa Negra

18€ (IVA incluido)