



## MENÚ TRADICIÓN

Caldo de escudella

Oliva líquida

Bombón de escalibada y vermú

Gougère de lechuga de mar

Bomba de perol

\*\*\*

HUEVO ECOLÓGICO, royal de foie, alcachofas y anguila ahumada

\*\*\*

CANELÓN DE PULARDA ASADA, crema de setas, queso y trufa

\*\*\*

BACALAO FRITO, crema de ortiguillas de mar, algas, lima y ajo negro

\*\*\*

COSTILLA BLACK ANGUS deshuesada, guisantes del Maresme y salsifí

\*\*\*

QUESOS CATALANES con mermeladas hechas en casa (opcional + 7,75€)

\*\*\*

MANZANA VERDE, jengibre, aguacate y yogurt

\*\*\*

CHOCOLATE, cacahuete y más chocolate

Precio 50,00 €

Incluye servicio de pan, aceites y petit fours - Menú a mesa completa

Maridaje de vinos 20€



## MENÚ DEGUSTACIÓN

Caldo de escudella

Oliva líquida

Bombón de escalibada y vermú

Gougère de lechuga de mar

Bomba de perol

\*\*\*

OSTRA AMÉLIE Nº1, champiñón y trufa

TÁRTAR DE CIERVO, piñones, alcaparras y miel de piña verde

\*\*\*

COCOCHAS DE MERLUZA, salsa de cava y pil-pil

“CAP I POTA” CON GAMBA DE PALAMÓS, limón y cilantro

\*\*\*

RODABALLO, apio bola, acelgas y caldo de cebolla con sus espinas

\*\*\*

PICHÓN DE ARAIZ, pasta rellena y tupinambo

LIEBRE A LA ROYAL, remolacha y trufa

\*\*\*

MANZANA VERDE, jengibre, aguacate y yogurt

ÑOQUIS DE CALABAZA, café, requesón y tomillo

TATIN DE PLÁTANO, crema de limón y helado de te Chai

Precio 80,00€

Incluye Servicio de pan, aceites y petit fours - Menú a mesa completa

Maridaje de vinos 30€