

CARTA DISSABTES MIGDIA, NITS I FESTIUS / SATURDAY LUNCH MENU, DINNERS AND HOLYDAYS

Primers / Starters

Amanida de pollastre marinat pota negra amb verdures i anxoves/Marinated chicken salad with vegetables and anchovies	12,00 €
Coca de ceps i ceba confitada amb sardina fumada i créixens <i>Mushrooms puff pastry with onion, smoky sardine and watercress</i>	11,50 €
Canelons d'ànec trufats / <i>Truffle duck cannelloni</i>	12,00 €
Vieires amb puré de patata i poma i panxeta ibèrica <i>Scallop shell with Iberian pancetta and mashed potatoes and apple</i>	14,90 €

Segons / Seconds

Arròs de colomí amb foie i carreretes <i>Pigeon rice with foie and mushrooms</i>	19,00 €
Morro de bacallà amb espàrrecs blancs, rovell d'ou fumat i <i>huevas</i> d'arengada <i>Cod with white asparagus, smoky egg and herring caviar</i>	18,25 €
Turbot amb espàrrecs verds, fonoll i olives negres <i>Turbot with green asparagus, fennel and black olives</i>	19,00 €
Espatlla de xai de llet amb pastanaga especiada glacejada, kéfir, cuscús integral i ametlles <i>Suckling lamb shoulder with spicy carrots, kefir, brown couscous and almond</i>	17,50 €
Garrinet amb albergínia al caliu, olives kalamata i llima <i>Suckling pig with aubergine, Kalamata olives and lime</i>	17,50 €
Filet de bou amb pebrot escalivat, patates confitades i mostassa amb <i>miso</i> <i>Sirloin steak with red pepper, slow fried potatoes and mustard with miso</i>	22,25 €

Postres / Deserts

Assortiment de formatges artesans <i>Traditional cheese assortment</i>	9,00 €
Sopa de llima i gingebre amb fruites i anisats <i>Ginger and lime soup with fruits and anisette</i>	6,75 €
Crema de te amb cereals, iogurt i albercoc <i>Tea custard with cereal, yogurt and apricot</i>	6,75 €
Galeta d'avellanes amb formatge San Simón i pera <i>Hazelnut biscuit with San Simón cheese and pear</i>	6,75 €
Xocolata calenta amb ametlles i gelat de llet <i>Hot chocolate with almond and milk ice cream</i>	6,75 €

MENÚ DEGUSTACIÓ I / TASTING MENU I

Vieira amb panxeta ibèrica i puré de patata i poma <i>Scallop shell with Iberian pancetta and mashed potatoes and apple</i>
Caneló trufat de rostit de pollastre de pagès <i>Roasted grain-fed chicken cannelloni with mushrooms</i>
Morro de bacallà amb espàrrecs blancs, rovell d'ou fumat i <i>huevas</i> d'arengada <i>Cod with white asparagus, smoky egg and herring caviar</i>
Colomí en dos coccions amb soja, polenta i blat de moro
Crema de te, amb albercoc, iogurt i cereals <i>Tea custard with cereal, yogurt and apricot</i>
42,00 € IVA inclòs / Vat included

MENÚ DEGUSTACIÓ II

Vieira amb panxeta ibèrica i puré de patata i poma

Scallop shell with Iberian pancetta and mashed potatoes and apple

Morro de bacallà amb espàrrecs blancs, rovell d'ou fumat i *huevas*
d'arengada

Cod with white asparagus, smoky egg and herring caviar

Espatlla de xai de llet amb pastanaga especiada glacejada, kéfir, cuscús
integral i ametlles

Suckling lamb shoulder with spicy carrots, kefir, brown couscous and almond

Crema de te, amb albercoc, iogurt i cereals

Tea custard with cereal, yogurt and apricot

34,00 € IVA inclòs / Vat included