



## ITINERARI GASTRONÒMIC

~ Primavera ~

### Aperitiu de benvinguda

### Aperitivo de bienvenida

Crema de remolatxa amb cremós de formatge i anguila fumada

Crema de remolacha con cremoso de queso y anguila ahumada



Carxofes confitades amb vieires i pernil ibèric

Alcachofas confitadas con vieiras y jamón ibérico



Caneló de carabassó farcit de pollastre de pagès amb vinagreta de festucs

Canelón de calabacín relleno de pollo de corral con vinagreta de pistachos



Arròs de muntanya amb botifarra i costella de porc ibèric

Arroz de montaña con butifarra y costillas de cerdo ibérico



Llobarro salvatge amb espàrrecs de marge i pernil ibèric

Lubina salvaje con espárragos de margen y jamón ibérico



Llom de cèrvol amb regalecia, terra d'herbes i salsa de rostit

Lomo de ciervo con regaliz, tierra de hierbas y salsa de asado



Crema de mango amb cítrics i merenga

Crema de mango con cítricos y merengue



Mousse xocolata amb pa de pessic de Guinness i fruits vermells

Mousse de chocolate con bizcocho Guinness y frutos rojos



### Petit fours

Aigües minerals o amb gas, pa, café i infusions

Aguas minerales o con gas, pan, café e infusiones

### Preu – Precio

90€ per persona (IVA inclòs)

90€ por persona (IVA incluido)

