



## GASTRONOMIC ITINERARY / ITINÉRAIRE GASTRONOMIQUE

*Autumn/Winter ~ Automne/Hiver*

### Welcome appetiser / Apéritif de bienvenue

Truffle butter with carasatu bread  
*Beurre de truffe avec pain carasatu*



Crunchy flower with foie and wild mushrooms  
*Fleur croquante au foie et champignons de la saison*



Thyme tea, parmentier, low temperature egg and truffle  
*Infusion au thym, parmentier, œuf à basse température et truffe*



Guillardeau oyster, beetroot and Iberian ham  
*Huître Guillardeau, betterave et jambon ibérique*



Steak Tartare from Vall de Cardener with mustard vinaigrette  
*Steak Tartare de la vallée de Cardener avec vinaigrette à la moutarde*



La Cajola country chicken cannelloni with parmesan, gravy and truffle  
*Cannelloni de poulet fermier de La Cajola avec parmesan, sauce rôtie et truffe*



Dried red prawn and cuttlefish rice with saffron cream  
*Riz sec aux crevettes rouges et seiche à la crème de safran*



Sea and mountain méléée with scallops, perol sausage and butternut pumpkin foam  
*Méléée de mer et montagne avec coquilles Saint-Jacques, saucisse de perol et mousse de potiron*



Monkfish with tangerine sauce, orange and sweet potato textures  
*Lotte avec sauce à la mandarine, orange et textures de patate douce*



Crispy suckling pig with wild mushroom trinxat  
*Cochon de lait croustillant au trinxat de champignons de la saison*

*False coconut with pina colada*  
*Fausse noix de coco à la pina colada*



Selection of Catalan cheese with accompaniments  
*Sélection de fromages catalans avec accompagnements*



### Petits fours

Still or sparkling mineral water, bread, coffee and teas / Eaux minérales ou gazeuses, pain, café et infusions

### Price – Prix

95€ per person (incl. VAT) /95€ par personne (TVA incluse)

