



Itinerari gastronòmic / Itinerario gastronómico / Gastronomic Itinerary

Aperitiu de benvinguda
Aperitivo de bienvenida
Welcome appetizer

~

Crema de blat de moro amb vieires i cansalada ibèrica
Crema de maíz con vieiras y panceta ibérica
Corn cream with scallops and Iberian bacon

~

Amanida tèbia de tardor amb bolets confitats, carbassa, i cremós de moniato
Ensalada tibia de otoño con setas confitadas, calabaza y cremoso de boniato
Autumn warm salad with candied mushrooms, pumpkin and sweet potato

~

Caneló de carbassó farcit de pollastre de corral amb vinagreta de festucs
Canelón de calabacín relleno de pollo de corral con vinagreta de pistachos
Zucchini cannelloni stuffed with farmyard chicken with pistachio vinaigrette

~

Arròs de muntanya amb botifarra de tòfona, costella de porc ibèric i bolets
Arroz de montaña con butifarra de trufa, costilla de cerdo ibérico y setas
Mountain rice with truffle sausage, Iberian pork ribs and mushrooms

~

Medallons de rap amb romesco cruixent i coca de verdures
Medallones de rape con romesco crujiente y coca de verduras
Monkfish medallion with crunchy romesco and vegetables coca bread

~

Filet de vedella amb gratén de patata, tòfona i salsa de rostit
Solomillo de ternera con gratén de patata, trufa y salsa de asado
Veal tenderloin with potato gratin, truffle and roasted sauce

~

Crema de mango amb cítrics i merengua
Crema de mango con cítricos y merengue
Mango cream with citrus and meringue

~

Mousse de xocolata amb pa de pessic de gerds i fruit vermells
Mousse de chocolate con bizcocho de frambuesas y frutos rojos
Chocolate mousse with raspberries sponge cake and red fruits

~

Petit fours

Aigua mineral o amb gas, pa, cafè o infusió
Agua mineral o con gas, pan, café o infusión
Mineral or sparkling water, bread, coffee or infusion

Preu-Precio-Price: 90,00€

per persona / por persona / per person
IVA inclòs