



Itinerari gastronòmic / Itinerario gastronómico / Gastronomic Itinerary

Aperitiu de benvinguda
Aperitivo de bienvenida
Welcome appetizer

~

Crema de carxofes amb brandada de bacallà
Crema de alcachofas con brandada de bacalao
Artichoke cream with cod brandade

~

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, costella de porc ibèric i bolets
Arroz de montaña con butifarra, costilla de cerdo ibérico y setas
Mountain rice with sausage, Iberian pork ribs and mushrooms

~

Suprema de lluç amb cremós de celeri i pernil ibèric
Suprema de merluza con cremoso de celeri y jamón ibérico
Hake suprema with celery cream and Iberic ham

~

Filet de vedella amb gratén de moniato, tòfona i salsa de rostit
Solomillo de ternera con gratén de boniato, trufa y salsa de asado
Veal tenderloin with sweet 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