



## Itinerari gastronòmic / Itinerario gastronómico / Gastronomic Itinerary

Aperitiu de benvinguda  
Aperitivo de bienvenida  
Welcome appetizer

~

Amanida de verds amb gambes i maduixes al pebre  
Ensalada de verdes con gambas y fresas a la pimienta  
Green salad with prawns and peppered strawberries

Coca de full amb poma acida, foie mi-cuit i reducció de Porto  
Coca de hojaldre con manzana ácida, foie mi-cuit i reducción de Oporto  
Puff pastry cake with sour apple, foie mi-cuit and Oporto reduction

~

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, conill, bolets i botifarra  
Arroz de montaña, conejo, setas y butifarra  
Mountain rice, rabbit, mushrooms and sausage

~

Turbot salvatge, nyàmeres, el seu cruixent i all negre  
Rodaballo salvaje, tupinambos, su crujiente y ajo negro  
Wild turbot, Jerusalem artichokes, its crunchy and black garlic

~

Filet de vedella amb trinxat de col kale, cansalada i salsa de rostit  
Solomillo de ternera con trinchado de col kale, panceta y salsa de asado  
Veal tenderloin with mashed potato and kale cabbage, beacon 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 Guinness i fruit vermells  
Mousse de chocolate con bizcocho de Guinness y frutos rojos  
Chocolate mousse with Guinness 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