



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

Carxofes confitades amb vieires i pernil ibèric
Alcachofas confitadas con vieiras y jamón ibérico
Candied artichokes with scallops and Iberian ham

~

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 i costella de porc ibèric
Arroz de montaña con butifarra y costilla de cerdo ibérico
Mountain rice with sausage and iberian pork ribs

~

Rogers farcit de bolets amb oli de musclos i cruixent de porro
Salmonetes rellenos de setas con aceite de mejillones y crujiente puerro
Red mullet stuffed with mushrooms, mussel oil and crispy leek

~

Filet de vedella amb gratén de moniato i salsa de rostit
Solomillo de ternera con gratén de boniato y salsa de asado
Veal tenderloin with sweet potato gratin 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