



## 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

~

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

~

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