



## Itinerari gastronòmic / Itinerario gastronómico / Gastronomic Itinerary

Aperitiu de benvinguda  
Aperitivo de bienvenida  
Welcome appetizer

~

Gaspatxo de fruites amb sorbet de remolatxa i cruixent de formatge  
Gazpacho de frutas con sorbete de remolacha y crujiente de queso  
Fruit cold soup with beetroot sorbet and crunchy cheese

~

Amanida de verds amb remolatxa escalivada, fonoll i vinagreta d'ametlles  
Ensalada de verdes con remolacha escalivada, hinojo y vinagreta de almendras  
Green salad with stuffed beetroot and almond vinaigrette

~

Vieires amb cansalada ibèrica, cremós de mango i alvocat  
Vieiras con tocino ibérico, cremoso de mango y aguacate  
Scallops with Iberian bacon, mango cream and avocado

~

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

~

Suprema de lluç de palangre amb celeri i vinagreta de fonoll  
Suprema de merluza de palangre con celeri y vinagreta de hinojo  
Longline hake sea with celery and fennel vinaigrette

~

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 fruits vermells  
Mousse de chocolate con frutos rojos  
Chocolate mousse with red berries

~

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