



Itinerari gastronòmic / Itinerario gastronómico / Gastronomic Itinerary

Aperitiu de benvinguda
Aperitivo de bienvenida
Welcome appetizer

~

Crema de carbassa amb gyozas de tofu i fruits secs i aire de vainilla
Crema de calabaza con gyozas de tofu y frutos secos y aire de vainilla
Pumpkin soup with dry fruits and tofu gyozas and vanilla

~

Coca de bolets i botifarra del Perol amb cremós d'all negre i all i julivert
Coca setas y butifarra del Perol con cremoso de ajo negro i ajo y perejil
Puff pastry cake with boletus and Perol's sausage, creamy black garlic and "all i julivert"

~

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

~

Rogers farcits de ceps amb oli de musclos i cruixent de porro
Salmonetes rellenos de ceps con aceite de mejillones y crujiente de puerro
Ceps stuffed red mullet with mussel oil and crunchy leek

~

Filet de vedella amb gratén de d'albergínia i bolets i salsa de rostit
Solomillo de ternera con gratén de berenjenas y setas y salsa de asado
Veal tenderloin with eggplant and mushrooms graten and roasted sauce

~

Crema de mango amb cítrics i merenga
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