

# **CARTA DE TEMPORADA**

## **VERANO**

### **PRIMEROS**

Crema fría de tomate y frutas con helado de gorgonzola

**16,50€**

Canelón de calabacín relleno de pollo de corral con vinagreta de tomate y pistachos

**18,00 €**

Huevo a baja temperatura con salsa perigourdine, verduras salteadas y setas de temporada

**17,00€**

Arroz de bogavante con alioli de azafrán

**32,00€**

Cremoso de foie con higos i frutas del bosque

**21,00€**

Ensalada de verdes con vieiras, salsa teriyaki, cremoso de aguacate y mango

**18,50€**

Atún confitado con aguacate y tirabeques

**27,00€**

# **CARTA DE TEMPORADA**

## **VERANO**

### **SEGUNDOS**

#### **-Pescados-**

Lomo de bacalao confitado con arroz venere, espuma de espárragos trigueros y jamón

**22,00€**

Pulpo de roca con hummus de garbanzos, pimiento y remolacha

**25,00€**

Medallones de rape con crujiente de aceituna negra, coca de tomate confitado y aceite de romero

**28,50€**

Pescado de lonja con cremoso de berenjena, su crujiente y salsa de

piquillo

**32,00€**

#### **-Carnes-**

Meloso de ternera con cremoso de patata violeta y rebozuelos

**19,50€**

Solomillo de ciervo con aromas de El Solsonès

**22,00€**

Chuletón de **Black Angus** 1 kg con patatas, verduras y hierbas aromáticas

**60,00**

Costillar de cordero con crujiente de pistachos, cremoso de zanahoria y verduras

**25,00€**

Solomillo de ternera ecológica con graten de patatas, setas y salsa de asado

**29,50€**

# **CARTA DE TEMPORADA**

## **VERANO**

### POSTRES

*...todos los postres son de elaboración propia*

Texturas de yogur con coco y fresa

**10,00€**

Mousse de chocolates con albahaca

**12,00€**

Cheesecake de calabaza con cremoso de chocolate blanco y  
compota de zanahoria

**10,00€**

Manzana en texturas con su sopita y crujiente de almendra

**12,00€**

Tarta casera de manzana

**15,00€**