

Menú Gastronòmic Octubre 2023

Albergínia glassejada amb miso (2,4,6)

Berenjena glaseada con miso

Soy glazed aubergine with miso

Carabiners marinats, gerds i ametlles (13,1,5,10,11,2)

Carabineros marinados, frambuesas y almendras

Marinated shrimp, raspberry and almonds

Carpaccio de remolatxa, avellana i olivada (13,12)

Carpaccio de remolacha, avellana y tapenade

Betroot carpaccio, hazelnut and "tapenade"

Vieira en salsa de cava i escopinyes(1,5,3,10)

Vieira en salsa de cava y berberechos

Scalop in cava sauce and cockles

Romesco de peix i marisc, perles de plàncton i algues(1,2,5,10,13)

Romescada de pescado y marisco, perlas de placton y algas

Fish and seafood romescada, placton and seaweed pearls

Pressa ibèrica, salsa de taronja, topinambur i espinacs

Presas ibérica, salsa de naranja, topinambur y espinacas

Iberian pork, orange sauce, topinambur and spinach

Lassi de mango(2,3)

Lassi de mango

Mango lassi

Formatge Bauma, figues escabexades, mel i nous(2,3,7,13)

Queso Bauma, higos escabechados, miel y nueces

Bauma cheese, pickled figs, honey and walnuts

Petit Fours

Maridatge / Maridaje / Pairing Inc.

77,00 € p.p IVA Inclòs / Iva Inc./ VAT included



MOLUSCOS
Shellfish

1



CONTIENE
GLUTEN
Gluten

2



LACTEOS
Milk

3



GRANOS
DE SESAMO
Sesame

4



PESCADO
Fish

5



SOJA
Soya

6



HUEVOS
Eggs

7



ALTRAMUCES
Lupins

8



CACAHUETES
Peanuts

9



CRUSTACEOS
Crustacean

10



APIO
Celery

11



MOSTAZA
Mustard

12



FRUTOS
DE CÁSCARA
Nuts

13



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
Sulphite

14