

## MENÚ GASTRONÒMIC DEGUSTACIÓ

### MENÚ GASTRONÓMICO DEGUSTACIÓN I GASTRONOMIC TASTING MENU

Nits de Divendres i Dissabtes | Noches de Viernes y Sabados | Friday and Saturday nights

**Tàrtar de vieira, caviar de salmó i aire de remolatxa (2, 5, 10)**

Tartar de vieira, caviar de salmón y aire de remolacha

*Scallop tartare, salmon caviar and beetroot air*

**Tataki de tonyina roja amb tomàquet fresc, salsa ponzu i fideus d'arròs (2, 5)**

Tataki de atún rojo con tomate fresco, salsa ponzu y fideos de arroz

*Red tuna tataki with fresh tomato, ponzu sauce and rice noodles*

**Albergínia amb iogurt cítric, ametlla torrada i magrana (3, 13)**

Berenjena con yogur cítrico, almendra tostada y granada

*Eggplant with citrus yogurt, toasted almond and pomegranate*

**Caneló de ragú de vedella amb beixamel de ceps (2, 3)**

Canelón de ragú de ternera con bechamel de ceps

*Beef ragout cannelloni with mushroom béchamel*

**Pop amb patata cremosa, pebre vermell i tirabecs (3, 5)**

Pulpo con patata cremosa, pimentón y tirabeques

*Octopus with creamy potato, paprika and snow peas*

**Garrí amb poma i bolets de temporada (2, 3, 14)**

Cochinillo con manzana y setas de temporada

*Suckling pig with apple and seasonal mushrooms*

**Escuma de crema catalana amb sorbet de pinya (3, 7)**

Espuma de crema catalana con sorbete de piña

*Catalan cream foam with pineapple sorbet*

**Pastís de formatge amb coco i fruits vermells (2, 3)**

Cheesecake con coco y frutos rojos

*Cheesecake with coconut and red berries*

**Maridatge / Maridaje / Pairing incl.**

**79,00 € p.p IVA inclòs / IVA incl. / VAT incl.**



MOLUSCOS  
Shellfish

1



CONTIENE  
GLUTEN  
Gluten

2



LACTEOS  
Milk

3



GRANOS  
DE SESAMO  
Sesame

4



PESCADO  
Fish

5



SOJA  
Soya

6



HUEVOS  
Eggs

7



ALTRAMUCOS  
Lupins

8



CACAHUETS  
Peanuts

9



CRUSTACEOS  
Crustacean

10



APIO  
Celery

11



MOSTAZA  
Mustard

12



FRUTOS  
DE CASCARA  
Nuts

13



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS  
Sulphite

14