

EJEMPLOS DE ENTRANTES:

- Ensalada de jamón de pato, pera, membrillo, espárragos trigueros y vinagreta de mostaza **12.00€**
- Foie gras a la sal y pimienta negra, crujiente de pistachos y reducción de Pedro Ximenez **18.00€**
- Tartar de Atún, huevo de codorniz y ensalada refrescante de algas **15.00€**
- Carpaccio de presa ibérica con sorbete de apio y lima **14.00€**
- Crema de habas, cebolla caramelizada, butifarra negra y tosta con aceite de menta **9.00€**

PLATOS PRINCIPALES RECOMENDADOS:

- Arroz negro con sepietas y emulsión de azafrán **13.00€**
- Suprema de salmón con salsa de pimienta rosa **14.00€**
- Magret de pato con texturas de boniato y pera **15.00€**
- Corvina con crema de calabaza al aceite de eneldo **15.00€**
- Raviolis gigantes de espinacas con ricotta y tomate con salsa pesto **13.00€**

ALGUNOS DE SUS POSTRES:

- Briochelle Esponjosa y Helado de Canela **5.00€**
- Selección de quesos catalanes **7.00€**
- Crujiente de sorbetes **5.00€**
- Crema catalana con fruta de la pasión y galleta **5.00€**
- Dúo de piña y coco **5.00€**