



MENÚ TEMPORADA

ENTRANTS (a escollir)

Pèsols del Maresme amb "Guanciaie" i trompetes de la mort

Tartar de gamba vermella amb "kumcuat" i caviar

Ostra de perla de Jerez i bruma marina

PRIMER PLAT (a escollir)

Pop grill amb tomàquet confitat i salsa de fruits del mar

Paté "én croûc" amb encortits

Calçot amb salsa caccio i peppe i nous de macadàmia

SEGON PLAT (a escollir)

Arròs de presa de porc Duroc i bolets amb foie

Bacallà amb salsa Matlod i emulsió de Tupinambo

Picantó amb salsa bearnesa i patata baby

POSTRES (a escollir)

Taula de formatges

Pasta de full caramelitzada amb ganache de llima i gelat de marialluïsa

Bescuit de praliné amb cremós de xocolata, crumble de cacau i gelat

de romaní

45€

Preu por persona · IVA inclòs - Beguda no inclosa

Consultin'ns per alèrgies i intoleràncies.



MENÚ BACALLÀ i PEIXOPALO

APERITIU

Bunyols de bacallà amb mel de Crespità

ENTRANT

Sopa de bacallà semi fumat amb verdures i pasta de full

PRIMER PLAT

Arròs caldós de bacallà amb carxofes del Prat

SEGON PLAT

Rostit de pollastre de corral amb tripa de bacallà

POSTRES

Banda de crema amb fruites del temps

48€

Preu por persona · IVA inclòs - Beguda no inclosa
Consultin'ns per al·lèrgies i intoleràncies.



MENÚ TEMPORADA

ENTRANTES (a escoger)

Guisantes del Maresme con "Guanciaie" y trompetas de la muerte

Tartar de gamba roja con kumcuat y caviar

Ostra de perla de Jerez y bruma marina

PRIMER PLATO (a escoger)

Pop grill con tomate confitado y salsa de frutos del mar

Paté "én croûc" con encurtidos

Calçot con salsa caccio y peppe y nueces de macadamia

SEGUNDO PLATO (a escoger)

Arroz de presa de cerdo Duroc y setas con foie

Bacalao con salsa Matlod y emulsión de Tupinambo

Picantón con salsa bearnesa y patata baby

POSTRES (a escoger)

Tabla de quesos

Hojaldre caramelizado con ganache de lima y helado de marialuisa

Bizcocho de praliné con cremoso de chocolate, crumble de cacao y

helado de romero

45€

Precio por persona · IVA incluido · Bebida no incluida

Consúltanos por alergias e intolerancias.



MENÚ BACALAO y PEIXOPALO

APERITIVO

Buñuelos de bacalao con miel de Crespìà

ENTRANTE

Sopa de bacalao semi ahumado con verduritas y hojaldre

PRIMER PLATO

Arroz caldoso de bacalao con alcachofas de El Prat

SEGUNDO PLATO

Asado de pollo de corral con tripa de bacalao

POSTRES

Banda de crema con frutas del tiempo

48€

Precio por persona · IVA incluido - Bebida no incluida
Consúltanos por alergias e intolerancias.