



CAT

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)

Verat marinat amb vinagreta de Tsuyu i cítrics

Galantina de pollastre 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

Peix ratlla amb puré de patata a la bruta fumada

Picantó amb salsa bearnesa i pastanaga baby

POSTRES (a escollir)

Taula de formatges (pre postre opcional +8€)

Pasta de full amb ganache de llima i gelat de marialluisa

Biscuit de praliné amb cremós de xocolata, crumble de cacau i aire

de romaní

Brownie de xocolata, gelat de gerds i branques de xocolata

45€

Preu por persona · IVA inclòs - Beguda no inclosa
Consultin'ns per al·lèrgies 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 "Guanciale" y trompetas de la muerte

Tartar de gamba roja con kumcuat y caviar

Ostra de perla de Jeréz y bruma marina

PRIMER PLATO (a escoger)

Caballa marinada con vinagreta de Tsuyu y cítricos

Galantina de pollo 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

Ralla a la parrilla con puré de patata a la bruta ahumado

Picantón con salsa bearnesa y zanahoria baby

POSTRES (a escoger)

Tabla de quesos (pre-postre opcional +8€)

Hojaldre con ganache de lima y helado de verbena

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

Brownie de chocolate con helado de frambuesa y ramas de chocolate

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.