

MENU GOURMET

PARA COMPARTIR · PER COMPARTIR · TO SHARE

- ⊗ **Jamón ibérico con pan de cristal y tomate**
Pernil ibèric amb pa de vidre i tomàquet
Catalan-style bread with tomato and Iberian ham
- Croquetas artesanas de cocido (4 unidades)**
Croquetes casolanes de rostit (4 unitats)
Stewed meet croquettes (4 pieces)
- ⊗ **Mejillones al bambú con algas y piel de cítricos**
Musclos cuits al bambú amb algues i pell de cítrics
Mussels in bamboo style, with algae and citrus peel
- ⊗ **Burrata de búfala, ensalada de hinojo, piñones, curry y menta**
Burrata de búfala, amanida de fonoll, pinyons, curri i menta
Buffalo burrata with fennel salad, pine nuts, curry and mint



SEGUNDO PLATO A ELEGIR · SEGON PLAT PER ESCOLLIR · MAIN COURSE

- ⊗ **Merluza con oliva verde, naranja y encurtidos**
Lluç amb oliva verda, taronja i adobats
Hake with green olive, orange and pickles
o / or
- ⊗ **Lomo de buey a la parrilla con emulsión de hierbas y especias**
Llom de bou a la graella amb emulsió d'herbes i espècies
Grilled beef tenderloin with herbs and spices emulsion

POSTRES · DESSERTS

- Piña macerada con piel de lima, hinojo y helado de *mascarpone***
Pinya macerada amb pell de llima, fonoll i gelat de *mascarpone*
Macerated pineapple with lime peel, fennel and *mascarpone* ice cream
- ⊗ **Ensalada de frutas de temporada**
Amanida de fruites de temporada
Seasonal fruit salad

BEBIDAS · BEGUES · DRINKS

Agua mineral / Aigua mineral / Mineral water
Vino (1 botella / 4 comensales) / Vi (1 ampolla / 4 comensals) / Wine (1 bottle / 4 diners)
Café o té / Cafè o te / Coffee or tea

29 € IVA incluido / IVA inclòs / VAT included

⊗ **Apto celíacos** / Apte celíacs / Gluten free

10% de suplemento en terraza / 10% de suplement a la terrassa / 10% of supplement in terrace