

## **PROPOSALS/PROPUESTAS**

## **PRICES/PRECIOS**

Cod fritter and lemon mayonnaise (unit) Buñuelo de bacalao y mayonesa de limón(unidad)	3
Cantabrian anchovies "00" with soy mayonnaise (6 fillets) Anchoas del Cantábrico "00" con mayonesa de soja (6filetes)	16
Leek in textures, shrimp with seeds, fennel and curry Puerro en texturas, langostino con pipas, hinojo y curry	16
Puff pastry, artichokes, calçots, romesco, onion and tomatoes Hojaldre, alcachofas, calçots, romesco, cebolla y tomates	17
Grilled scallop, Iberian jowl, creamy celeriac and caviar(unit) Vieira a la plancha, papada ibérica, cremoso de apionabo y caviar(unidad)	16
Seasonal mushrooms in cream and foie gras grilled Setas de temporada a la crema y foie-gras a la plancha	26
Chicken cannelloni glazed, seasonal truffle and cheese foam Canelón de pollo "thai" glaseado,trufa de temporada y espuma de queso	24
Maresme peas with baby squid and Iberian dewlap Guisantes del Maresme con chipironcitos y papada ibérica	30
Homemade bread with hanging tomato Pan de coca del Mossèn con tomate de colgar Bread cooked in a wood-fired oven and 1st-press olive oil Pan de payes del Mossèn cocido en horno de leña y aceite de oliva de 1a prensada	4  3€/person

**10% VAT INCLUDED/I.V.A. INCLUIDO**

## PROPOSALS/PROPUESTAS

## PRICES/PRECIOS

Beef sirloin with potatoes, truffle sauce and green asparagus Solomillo de vaca con patata, salsa de trufa y espárragos verdes	29
Monkfish with seafood sauce, snow peas, sweet potato and creamy onion Rape con salsa marinera, tirabeques, boniato y cremoso de cebolla	28
Sea bass with Donosti style, broccoli purée, pear and ginger chutney Lomo de lubina a la donosti, puré de brécol, chutney de pera y jengibre	28
Crispy suckling pig and its sauce, parsnip puree and baby gem lettuce Cochinillo lechal de Segovia crujiente y su salsa, puré de chirivía y cogollos	28
Rice with green beans, saffron and Mediterranean crayfish Arroz con judía verde, azafrán y cigala del Mediterráneo	29
Fresh squid with its ink, salsify and carrot Calamar fresco con su tinta, salsifis y zanahoria	27

**10% VAT INCLUDED/I.V.A. INCLUIDO**

## DESSERTS/POSTRES

## PRICES/PRECIOS

Assorted of homemade ice cream Surtido de helados caseros	10
Coconut cake, lime, chocolate with milk and caramel sauce Pastel de coco, lima, chocolate con leche y salsa de caramelo	11
Chestnuts, pumpkin, cinnamon, orange and pink pepper Castañas, calabaza, canela, naranja y pimineta rosa	11
Creamy chocolate soufflé with lime-lemon ice cream(12 minutes) Soufflé cremoso chocolate con helado de lima-limón(12 minutos)	11
Pineapple, basil, red fruits, kalamansi and aged rum Piña, albahaca, frutos rojos, kalamansi y ron añejo	11

**10% VAT INCLUDED/I.V.A. INCLUIDO**

**WINES AND SPIRITS DESSERTS****PRECIOS/PREUS**

Sauci Vino de naranaja (D.O. Condado de Huelva) Pedro Ximenez y Palomino fino	6
Niepoort Porto Ruby Dum Tinta Amarela, Tinta roriz, Touriga Nacional, Touriga franca	6
Grappa Alexander Chardonnay	6
Frangelico Nuts liqueur	5
Orujo / Orujo de hierbas	4
Terrenal D'Aubert Dolç (D.O.Tarragona) Garnacha y Cabernet Sauvignon de viticultura ecológica y maduración tardía	6
Serendipity (D.O.Terra Alta) Garnacha tinta de uva pansificada en cepa	6
El Puntal de la Zorra (D.O.Valencia) Merseguera de viñedos de 80 años y maduración en racimos, solo 200 botellas de producción	12

**10% TAX INCLUDED/I.V.A. INCLUIDO**