

## **PROPOSTES/PROPUESTAS**

## **PRECIOS/PREUS**

Bunyol de bacallà i maionesa de llimona(unitat) Buñuelo de bacalao y mayonesa de limón(unidad)	3
Anxoves del Cantàbric "00" amb maionesa de soja (6 filets) Anchoas del Cantábrico "00" con mayonesa de soja (6filetes)	16
Pasta de full, carxofes, porro, romesco, ceba i tomàquets Hojaldre, alcachofas, puerro, romesco, cebolla y tomates	17
Vieira a la planxa, papada ibèrica, cremós de celerí i caviar(unitad) Vieira a la plancha, papada ibérica, cremoso de apionabo y caviar(unidad)	16
Bolets de temporada a la crema i foie-gras a la planxa Setas de temporada a la crema y foie-gras a la plancha	26
Espàrrec blanc, blat de moro, tòfona d'estiu i cacau Espárrago blanco, maíz, trufa de verano y cacao	20
Ravioli de llagostins i verdures, salsa de marisc, gingebre, parmesà i alfàbrega Ravioli de langostinos y verduras, salsa de marisco, jengibre, parmesano y albahaca	22
Pà de coca del Mossèn amb tomàquet de penjar Pan de coca del Mossèn con tomate de colgar Pà de pagès del Mossèn cuit en forn de llenya i oli d'oliva de 1a prensada Pan de payes del Mossèn cocido en horno de leña y aceite de oliva de 1a prensada	4  2,5€/persona

**10% DE IVA INCLUIDO/INCLÒS**

## **PROPOSTES/PROPUESTAS**

## **PRECIOS/PREUS**

Filet de vaca, escuma de formatge cabrales, salsa de tòfona i espàrrecs verds Solomillo de vaca, espuma de cabrales, salsa de trufa y espárragos verdes	29
Rodaballo amb menier de festucs i tàperes, xampinyons i puré de coliflor Rodaballo con menier de pistachos y alcaparras, champiñones i puré de coliflor	28
Peix de llotja a la donosti, puré de bròquil, chutney de pera i gingebre Pescado de lonja a la donosti, puré de brécol, chutney de pera y jengibre	28
Garrinet lletó de Segovia cruixent i la seva salsa, puré de xirivia i cabdells Cochinillo lechal de Segovia crujiente y su salsa, puré de chirivía y cogollos	28
Arròs amb mogeta verda, safrà i escamarlà del Mediterrani Arroz con judía verde, azafrán y cigala del Mediterráneo	29
Tataki de wagyu A5, cremós de patata i piquillos, cebes i salsa al pebre Tataki de wagyu A5, cremoso de patata y piquillos, cebollas y salsa a la pimienta	44

**10% DE IVA INCLUIDO/ INCLÒS**

## PRECIOS/PREUS

### POSTRES

Assortiment de gelats cassolans Surtido de helados caseros	10
Pastís de coco, llima, xocolata amb llet i salsa de caramel Pastel de coco, lima, chocolate con leche y salsa de caramelo	11
Postre de iogurt, fruits secs, menta i bergamota Postre de yogurt, frutos secos, menta y bergamota	11
Maduixes del Maresme amb txacolí i moscovat, vainilla i pebre Fresas del Maresme con txacolí y moscovado, vainilla y pimienta	11
Pastís de xocolata negra, mandarina, crispetes i fruita de la passió Pastel de chocolate negro, mandarina, palomitas y fruta de la pasión	11

**10% DE IVA INCLUIDO/ INCLÒS**

## **VINOS Y LICORES PARA ACOMPAÑAR LOS POSTRES**

### **VINS I LICORS PER ACOMPANYAR LES POSTRES**

### **PRECIOS/PREUS**

Sauci Vino de naranja (D.O. Condado de Huelva) Pedro Ximenez y Palomino fino con pieles de naranja amarga Crianza de 10 años por el método de Solera	6
Niepoort Porto Ruby Dum Tinta Amarela, Tinta roriz, Touriga Nacional, Touriga franca	6
Grappa ambrata rossi d'angera Grappa procedente de orujos seleccionados de uvas Dolcetto, Barbera y Nebbiolo envejecido durante más de 12 meses en barricas de diferentes maderas	6
Frangelico Licor de avellanas mezclado con vainilla, cacao y café reposado en cubas 8 semanas	5
Orujo / Orujo de hierbas	4
Limocello Bianca Villa Licor de limones naturales	4
Terrenal D'Aubert Dolç (D.O.Tarragona) Garnacha y Cabernet Sauvignon de viticultura ecológica y maduración tardía Crianza de 10 meses en barricas y 4.200 botellas de producción	6
Serendipity (D.O.Terra Alta) Garnacha tinta de uva pansificada en cepa y vendimia tardía Producción de 600 botellas	6

**10% DE IVA INCLUIDO/INCLÒS**