

PRIMEROS | PRIMERS | *STARTERS*

Ensalada de pollo en escabeche con granadas y vinagreta de manzana.

Amanida de pollastre en escabetx amb magranes i vinagreta de poma.

Marinated chicken salad with pomegranate and apple vinaigrette.

Sopa Pancuit con yema de huevo y nido de col.

Sopa pancuit amb rovell d'ou i niu de col.

Pancuit soup with yolk and cabbage nest.

Ceviche vegano con un toque picante.

Ceviche vegà amb toc picant.

Spicy Vegan ceviche.

SEGUNDOS | SEGONS | *MAIN DISH*

Salmón al Josper con crema de cardamomo y aguacate.

Salmó al Josper amb crema de Cardamom i alvocat.

Salmón in Josper with cardamom cream and avocado.

Cordero marinado con pak choi al ajo negro.

Xai marinat amb pak choi a l'all Negre.

Marinated lamb with pak choi with black garlic.

Arroz de conejo con ali oli de trufa.

Arrós de conill amb all i oli de tòfona.

Rabbit rice with truffled all i oli

POSTRES | POSTRES | *DESSERTS*

Enrejado de chocolate con su crema y frutos rojos.

Enreixat de xocolata amb la seva crema i fruits vermells.

Chocolate grating with his cream and berries.

Ensalada de fresas y frutos rojos con su sorbete.

Amanida de maduixes i fruits vermells amb el seu xarrup.

Strawberries and berries salad with his own sorbet.

Mosaico de fruta fresca con sirope de arce y pipas de calabaza

Mosaic de fruites fresques amb xarop d'auró i pipes de carbassa

Fresh fruit Mosaic with maple syrup and pumpkin seeds

Sugerencias del chef | Suggestiments del xef | The chef's recommendations

Chuletón de vaca vieja 50 días de maduración con patata al caliu y pimientos del padrón. (Supl. 14€)

Mitjana de vaca vella 50 dies de maduració amb patata caliu i pebrots del padró.

Old cow rib eye steak 50 days of maturation with grilled potato and padron peppers.

Arroz de Pato con su hígado y salteado de ceps.

Arrós d'ànec amb el seu fetge i saltejat de ceps.

Duck rice with his liver and sauteéd ceps.

(Supl. 12€)

BEBIDAS | BEGUDES | *DRINKS*

Copa de vino, agua mineral

Copa de vi, aigua mineral

Wine glass, mineral water

26€

(10% IVA INC.)
IVA INC/VAT INCLUDED

PRECIO POR PERSONA
PREU PER PERSONA
PRICE PER PERSON