



MENÚ DE TEMPORADA

ACEITUNAS, anchoa, vermicel·lo y naranja

MEJILLONES en escabeche

DONJA en bocadillo

ALCACHOFAS CON FOIE, salsa de yema de huevo y avellanas

LUBINA, guisantes del Maresme, ajo negro y crema de jamón ibérico

LLATA DE TERNERA, cebolla tierna y espuma de mantequilla

Selección de quesos catalanes (opcional + 6,50€)

LIMÓN, jengibre y miel de abeto

FRESA, rosas y leche de oveja

Precio 43€

Incluye Servicio de pan, aceites, agua y petit fours - Menú a mesa completa

Maridaje de vinos 16€



MENÚ DEGUSTACIÓN

ACEITUNAS, anchoa, vermú y naranja

MEJILLONES en escabeche

DONJA en bocadillo

CRESTA DE GALLO y su rilette

BOMBÓN DE PISTACHO y lima

CALÇOTS con espuma de mantequilla

GUISANTES del Maresme con crema de jamón ibérico

CARPACCIO DE VIEIRAS, manzana verde, apio, pasas y nueces

VENTRESCA DE ATÚN en tartar, ajoblanco de piñón, alcaparras e hinojo

COCOCHAS DE MERLUZA, salsa de cava, perejil y pil-pil

OREJA DE CERDO IBÉRICO en terrina, sofrito de sobrasada y limón

SALMONETE, espárragos blancos, su crema y naranja

PATO A LA ROYAL con peras

PICHÓN DE ARAIZ, cacao, remolacha y regaliz

LIMÓN, jengibre y miel de abeto

FRESA, rosas y leche de oveja

MILHOJAS DE QUESO MAHÓN con membrillo

Precio 75€

Incluye Servicio de pan, aceites, agua y petit fours - Menú a mesa completa

Maridaje de vinos 25€