

## Entrants/Entrantes

*Crema de carbassa amb ou escalfat a la tòfona i el seu oli (V-S/G)*  
*Crema de calabaza con huevo pochado a la trufa y su aceite (V-S/G)*

*Carpaccio de formatge Idiazabal amb mermelada de violeta i encenalls de foie (S/G)*  
*Carpaccio de queso Idiazabal con mermelada de violeta y virutas de foie (S/G)*

*Remenat de bolets de temporada amb trifolatte i fulls d'espinaç fregits (V-S/G)*  
*Revoltillo de setas de temporada con trifolatte y hojas de espinaca fritas (V-S/G)*

*Pasta fresca farcida de pera-parma amb crema suau de moniato i escuma de parmesà (V)*  
*Pasta fresca rellena de pera-parma con crema suave de boniato y espuma de parmesano (V)*

*Amanida de llagostins amb mango, pebrots caramel·litzats i compota de poma verda (S/G)*  
*Ensalada de langostinos con mango, pimientos caramelizados y compota de manzana verde (S/G)*

*Amanida de farcellet d'arròs amb mozzarella, alfàbrega, tomàquet semisec, olives negres i encenalls de parmesà (V-S/G)*  
*Ensalada de rollito de arroz con mozzarella, albahaca, tomate semiseco, olivas negras y virutas de parmesano (V-S/G)*

*“Vol au vent” de salmó amb crema d'anet, sal negra fumada, ous de lumpo, cirerols i amanida*  
*“Vol au vent” de salmón con crema de eneldo, sal negra ahumada, huevas de lumpo, tomate cherry y ensalada*

*Coca fina de tomàquet amb pernil d'ànec, amanida de formatge blau, nous i oli de farigola·l·limona*  
*Coca fina de tomate con jamón de pato, ensalada de queso azul, nueces y aceite de tomillo·limón*

## Segons / Segundos

*Pollastró a la catalana farcit de fruits secs·patata amb foie poêlé (S/G)*  
*Picantón a la catalana relleno de frutos secos·patata con foie poêlé (S/G)*

*Filet de porc amb puré de pastanaga·gingebre, chip de iuca i salsa de ginebre (S/G)*  
*Solomillo de cerdo con puré de zanahoria·jengibre, chip de yuca y salsa de enebro (S/G)*

*Braó de xai estil tibetà amb gírgoles confitades i mongetes verdes*  
*Codillo de cordero estilo tibetano con gírgolas confitadas y judias peronas*

*Risotto de safrà, carbassó i parmesà (V-S/G)*  
*Risotto de azafrán, calabacín y parmesano (V-S/G)*

*Bacallà arrebossat a la mel amb tagliatelle d'arròs, llet de coco i sèsam*  
*Bacalao rebozado a la miel con tagliatelle de arroz, leche de coco y sésamo*

*Peix del mercat amb rouille de patata, bolets famigliola i brou d'areng fumat (S/G)*  
*Pescado del mercado con rouille de patata, setas famigliola y caldo de arenque ahumado (S/G)*

*Filets cruixents de llobarro amb albergínia·txangurro i crema de llimona dolça (S/G)*  
*Filetes crujientes de lubina con berenjena·txangurro y crema de lima (S/G)*

**Menú de 29 Euros**  
**( 8 % IVA no inclòs /no incluido)**

*Primer+ Segon+Postre+Un panet*  
*Primero+ Segundo + Postre+Un panecillo*

**Menú de 19 Euros**  
**( 8 % IVA no inclòs /no incluido)**

*Un plat (Primer o Segon)+Postre+Un panet*  
*Un plato (Primero o Segundo)+Postre*

## Menú Degustació /Menú Degustación

38€ ( 8 % IVA no inclòs /no incluido). Preu per persona

*Coca fina de tomàquet amb pernil d'ànec, amanida de formatge blau, nous i oli de farigola-llimona*  
*Coca fina de tomate con jamón de pato, ensalada de queso azul, nueces y aceite de tomillo-limón*

*Pasta fresca farcida de pera-parma amb crema suau de moniato i escuma de parmesà (V)*  
*Pasta fresca rellena de pera-parma con crema suave de boniato y espuma de parmesano (V)*

*Filets cruixents de llobarro amb albergínia-txangurro i crema de llimona dolça (S/G)*  
*Filetes crujientes de lubina con berenjena-txangurro y crema de lima (S/G)*

*Filet de porc amb puré de pastanaga-gingebre, chip de iuca i salsa de ginebre (S/G)*  
*Solomillo de cerdo con puré de zanahoria-jengibre, chip de yuca y salsa de enebro (S/G)*

*Sorbet de llimona amb cava i pols de cítrics (S/G)*  
*Sorbete de limón con cava y polvo de cítricos (S/G)*

*Sara Bernhardt casolana amb sorbet de mandarina i reducció d'aigua de roses*  
*Sara Bernhardt casera con sorbete de mandarina y reducción de agua de rosas*

**\*\*Es poden canviar els plats del menú sempre que tots els menús de la taula siguin iguals**  
**\*\*Se pueden cambiar los platos del menú siempre que todos los menús de la mesa sean iguales**

**\*\* Mínim 2 persones. Servit fins a les 23h.**  
**\*\*Mínimo 2 personas. Servido hasta las 23h.**

**(S.G\*):Adaptable para celíacos/ Adaptable per a celíacs**

**(V) : Vegetarià /Vegetariano**

**(V\*) : Adaptable per Vegetarians / Adaptable para vegetarianos**

**(S.G) : Sense Gluten/Sin Gluten**

**(V/S.G) : Vegetarià i Sense Gluten/Vegetariano y Sin Gluten**

**\*\*Suplement pa sense gluten i segon panet 1€**

**\*\*Suplemento pan sin gluten y segundo panecillo 1€**