



## MENÚ 1

Tartar de aguacate, champiñón, manzana, pomelo y anguila ahumada  
con un sorbete de lima y albahaca

Patatas bravas

Tatin de tomates eco con helado de  
mascarpone y trufa de verano

Salteado de calabacines eco de Alella con un pesto  
de estragón y queso

Buñuelos de berenjena ahumada con mayonesa de piparra

Arroz meloso de gamba roja y cangrejo azul del delta  
con velo de gamba

Costilla de ternera ecológica asada con ensalada  
de pepino, mostaza y menta

Espuma de crema catalana con melocotón ecológico

**36 €**

*Incluye Pan, agua, café y una botella de vino de la casa cada tres personas. No  
incluye ninguna bebida no especificada en el menú.*

*Precio por comensal*

*IVA incluido*

*Raciones a compartir*

*\* Nos reservamos el derecho de modificar los menús por temporalidad y  
disponibilidad de productos.*



## MENÚ 2

Tartar de aguacate, champiñón, manzana, pomelo y anguila ahumada  
con un sorbete de lima y albahaca

Patatas bravas

Tatin de tomates ecológicos con helado de  
mascarpone y trufa de verano

Mojama con ajoblanco, apio asado y manzana

Merluza a la plancha con hummus  
de remolacha y zanahoria asada

Salteado de calabacines eco de Alella con un pesto  
de estragón y queso

Huevo eco de Òrrius a baja temperatura  
con escalivada, anchoas, alcaparras y perejil

Arroz meloso de gamba roja y cangrejo azul del delta  
con velo de gamba

Costilla de ternera ecológica asada con ensalada  
de pepino, mostaza y menta

Sablé de chocolate con pera coulant

**45,50 €**

*Incluye Pan, agua, café y una botella de vino de la casa cada tres personas. No  
incluye ninguna bebida no especificada en el menú.*

*Precio por comensal*

*IVA incluido*

*Raciones a compartir*

*\* Nos reservamos el derecho de modificar los menús por temporalidad y  
disponibilidad de productos.*