



MENÚ 1

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

Patatas bravas

Tatin de cebolla rustida con helado de queso
de oveja y vino de jerez

Coliflor rustida, praliné salado de almendra,
lima y pan de ajo

Calçots eco confitados con romesco, mejillones
y un alioli de ajos asados y romero

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

"Ragôut" tradicional de jabalí, polenta cremosa y cacao

Helado de galleta maría, mousse de café,
merengue y lima

35.00 €

*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 cebolla rustida con helado de queso
de oveja y vino de jerez

Alcachofa ecológica con yema coulant, butifarra
de perol, salsa de gamba roja y pan de ajo

Tartar de pescado de la lonja de la Barceloneta
con topinambur, mandarina y vainilla

Coliflor rustida, praliné salado de almendra,
lima y pan de ajo

Calçots eco confitados con romesco, mejillones
y un alioli de ajos asados y romero

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

"Ragôut" tradicional de jabalí, polenta cremosa y cacao

Manzana eco, ratafia, carquinyolis,
crema catalana y sorbete de manzana

42.00 €

*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.*