CAT | EN

MENÚ
PETITS PLAERS

Degustació d'hivern - Winter tasting

Carpaccio de rossinyols amanits amb oli d'oliva D.O.P. Siurana i llimona
Carpaccio of chanterelles dressed with Siurana olive oil and lemon

***

Crema de castanyes, foie mi-cuit i saltejat de trompetes de la mort
Chestnut cream, foie mi-cuit and sautéed black trumpet mushrooms

***

Ceps saltejats amb pernil ibèric i rovell d'ou
Sautéed porcini with Iberian ham and egg yolk

***

Sèpia guisada amb cigrons i bolets de temporada
Cuttlefish stew with chickpeas and seasonal mushrooms

***

Suquet de mollets i llagostins de La Ràpita
"Suquet" of red mullet and langoustines from La Ràpita

***

Fricandó de vedella guisat amb moixernons
"Fricandó" catalan stew with seasonal wild mushrooms

***

Prunes al forn, galeta d'ametlla i gelat de nata ecològica "Granja Crica"
Roasted plums, almond biscuit and "Granja Crica" organic cream ice cream

Maridatge supl. 25€
Pairing extra 25€

62€* / persona
person

*Suplemento media pensión 22€
*Half board supplement €22

Begudes no incloses. Els productes de temporada poden variar segons el mercat.
Servei a taula completa. Carta d'al·lèrgens disponible. IVA inclòs.
Drinks not included. Seasonal products may vary based on market availability.
Full table service. Allergens menu available. VAT included.