

MENÚ

PETITS PLAERS

Degustació de Tardor

Sardina fumada, tàrtar de tomàquet i raïm
Smoked sardine, tomato tartare and grapes

Crema de Rossinyols amb cansalada Ibèrica i “migas”
Chanterelle cream with Iberian pancetta and “migas” (breadcrumbs)

Escalopa de foie amb ceps saltejats i castanyes a la brasa
Foie escalope with sautéed porcini mushrooms and grilled chestnuts

Guisat de sípia amb cigrons i camagroc
Cuttlefish stew with chickpeas and yellowfoot chanterelles

Suquet de rap i trompetes de la mort
Monkfish stew with black trumpet mushrooms

Fricandó de vedella guisat amb moixernons
Veal fricandó stew with St. George's Mushrooms

Biscuit glacé
Iced biscuit

Maridatge supl. 25€
Pairing extra 25€



60€/ persona
60€/ person



IVA inclòs
VAT included

Begudes no incloses. Els productes de temporada poden variar segons el mercat.
Servei a taula completa. Carta d'al·lèrgens disponible.

Drinks not included. Seasonal products may vary based on market availability.

Full table service. Allergens menu available.