

## menu

Amanida de pop, tomàquets, *yuzu* i mouse d' alvocat amb aixada  
Ensalada de pulpo, tomates, yuzu y mouse de aguacate con ajada  
Octopus salad, tomatoes, yuzu and avocado mouse with garlic

Caneló de pollastre rustit, suc trufat i beixamel de ceps  
Canelón de pollo rustido, jugo trufado y bechamel de ceps  
Roasted chicken cannelloni, truffled juice and mushroom béchamel

Arròs de botifarra i bolets  
Arroz de butifarra y setas  
Sausage and mushrooms rice

Corvall, vichyssoise a la brasa i tartar de gamba  
Corvina, vichyssoise a la brasa y tartar de gamba  
Meagre, grilled vichyssoise and shrimp tartare

Xai, coliflor, praliné d' all i medul·la  
Cordero, coliflor, praliné de ajo y tuetano  
Lamb, cauliflower, garlic praline and marrow

Filet de vedella amb guisat de bleda i pernil, terrina de patata fumada i nyoquis de Brie (suplement 8€)  
Solomillo de ternera con guiso de acelgas y jamón, terrina de patata ahumada y ñoquis de Brie (suplemento 8€)  
Veal tenderloin with chard and ham stew, smoked potato terrine and Brie gnocchi (supplement 8€)

Xocolata, coco i taronja sanguine  
Chocolate, coco y naranja sanguina  
White chocolate, avocado and nuts

Vainilla, api i maduixas  
Vainilla, apio y fresas  
Vanilla, celery and strawberries

Pa, aigua i copa de vi (ampolla sencera del vi de la casa 15€ suplement)  
Pan, agua y copa de vino (botella entera del vino de la casa 15€ suplemento)  
Bread, water and a glass of wine included (a bottle of our house wine 15€ supplement)

32 €

IVA inclòs IVA incluido TAX included

DIMECRES, DIJOUS I DIVENDRES FEINERS MIGDIA, EXCEPTE FESTIUS  
MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES LABORABLES MEDIODIA, EXCEPTO FESTIVOS  
WEDNESDAY, THURSDAY AND FRIDAY MIDDAY, EXCEPT HOLIDAYS