

## 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 d'espínacs a la catalana i mantega noisette  
Canelón de espinacas a la catalana y mantequilla noisette  
Catalan spinach cannelloni and noisette butter

Arròs de verdures de temporada i bolets  
Arroz de verduras de temporada y setas  
Seasonal vegetables and mushrooms rice



Rap a la brasa, salsa marisc, molles de romesco i escuma de codium  
Rape a la brasa, salsa marisco, migas de romesco y espuma de codium  
Grilled monkfish, seafood sauce, romesco crumbs and codium foam

Galta de vedella trufada, coliflor, parmesà i pebrot vermell  
Carrillera de ternera trufada, coliflor, parmesano y pimiento rojo  
Truffled beef cheek, cauliflower, parmesan and red pepper

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 sanguina  
Chocolate, coco y naranja sanguina  
Chocolate, coconut and blood orange

Xocolata blanca, maracuià i pinya  
Chocolate blanco, maracuyá y piña  
White chocolate, passion fruit and pineapple



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)

35 €

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