



Terrina de foie i galeta d'espècies amb contrastos de cítrics i fruits secs
Terrina de foie y galleta de especies con contrastes de cítricos y frutos secos
Terrine de foie et biscuit aux épices, rehaussé de notes d'agrumes et de fruits secs
Foie terrine with a spiced biscuit, complemented by citrus and nuts

Cebiche de gambes i salmó / Cebiche de gambas y salmón
Ceviche de crevettes et de saumon / Prawn and salmon ceviche

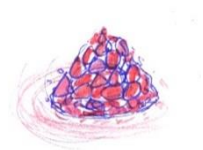
Vieires amb trinxat de blada vermella, crema de pèsols i foie poêle
Vieira con trinxat de acelga roja, crema de guisantes y foie poêlé
Coquilles Saint-Jacques au trinxat de bette rouge crème de petits pois et foie poêlé
Scallops with red chard trinxat, pea cream, and pan-seared foie

Arròs rostit de xai, poma, prunes i trompetes
Arroz asado de cordero, manzana, ciruelas y trompetas
Riz rôti au gigot d'agneau, pommes, prunes et trompettes
Toasted rice with lamb leg, apple, plums and plenty mushrooms



Gin-tònic Km 0 / Gin tonic Km 0
Gin-tònic Km 0 / Gin tonic Km 0

Núvol de maduixes / Nube de fresas
Nuage de fraises / Strawberry cloud



Menu: 68,00€

Menú Maridat / Menú maridaje: **80,00 €**
Sélection de boissons comprise / Drinks selection included : **80,00 €**

Taula completa
Horari : de 13h a 14 :30h
de 20h a 21:30h

Taula completa
Horari : de 13h a 14 :30h
De 20h a 21:30h