

menú gastronòmic

menú gastronómico

menu gastronomique

gastronomic menu

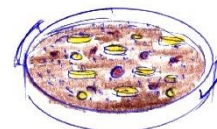
Terrina de foie i sandvitx de pastrami amb balsàmic de fruites
Terrina de foie y sándwich de pastrami con balsámico de frutas
Terrine de foie gras et sandwich de pastrami au balsamique de fruits
Foie gras terrine and pastrami sandwich with fruit balsamic



Duet de cebiches: llobarro, gamba i “chicha morada”
Dúo de ceviche: lubina, gamba y “chicha morada”
Duo de ceviche : bar, crevette et “chicha morada”
Ceviche duo: sea bass, prawn and “chicha morada”



Rap amb fricandó de bolets
Rape con fricandó de setas
Lotte au fricandó de champignons
Monkfish with mushroom fricandó



Arròs rostit d'ànec i botifarra de foie, poma i pruna
Arroz asado de pato y butifarra de foie, manzana y ciruela
Riz rôti au canard à la saucisse de foie gras, pomme et prune
Roasted rice with duck and foie gras sausage, apple and prune



El nostre còctel “Aperol” / Nuestro cóctel “Aperol”
Notre cocktail “Aperol” / Our “Aperol” cocktail

La nostra fondue de xocolata negra amb divertiments
Nuestra fondue de chocolate negro con acompañamientos
Notre fondue de chocolat noir et ses gourmandises
Dark chocolate fondue with sweet treats

Menu: 75,00€

Menú Maridat / Menú maridaje: **95,00 €**

Sélection de boissons comprise / Drinks selection included : **95,00 €**

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