

Menú de la Cirera

Menú de la Cereza

Primers · Entrantes

Gaspatxo de cirera amb sardina fumada i formatge crema

o

Terrina de fetge d'ànec curat a la sal amb *chutney* de cireres, amanida de brots tendres i brioix torrat

Gaspatxo de cereza con sardina ahumada y queso crema

o

Terrina de hígado de pato curado a la sal con *chutney* de cerezas, ensalada de brotes tiernos y brioche tostado

Jegons · Principales

Turbot rostit amb fals *risotto* de blat tendre, espàrrecs verds i carxofa

o

Filet de porc ibèric, gratinat de celerí, tirabecs i salsa de cireres macerades en aiguardent

Rodaballo asado con falso *risotto* de trigo tierno, espárragos verdes y alcachofa

o

Solomillo de cerdo ibérico, gratén de celerí, tirabeques y salsa de cerezas maceradas en aguardiente

Postres · Postres

Amanida de fruita de temporada amb gelat de cirera

o

Panna cotta de cirera negra amb *crumble* de cacau al 70% i escuma de iogurt grec

Ensalada de fruta de temporada con helado de cereza

o

Panna cotta de cereza negra con *crumble* de cacao al 70% y espuma de yogur griego

Cherry Menu

Menu de la Cerise

Starters · Entrées

Cherry *gazpacho* (tomato cold soup) with smoked sardines and cream cheese

or

Terrine of salt-cured duck liver with cherry *chutney*, salad of tender shoots and toasted *brioche*

Gaspatxo à la cerise avec sardine fumée et fromage à la crème

ou

Terrine de foie de canard salé avec *chutney* de cerises, salade de pousses tendres et brioche grillée

Main course · Principal

Roasted turbot with false soft wheat *risotto*, green asparagus and artichokes

or

Iberian pork tenderloin, celery *au gratin*, snow peas and sauce of brandy-marinated cherries

Turbot rôti avec faux *risotto* de blé tendre, asperges vertes et artichauts

ou

Filet de porc ibérique, gratin de céleri, pois mange-tout et sauce aux cerises marinée à l'eau de vie

Desserts · Desserts

Seasonal fruit salad with cherry ice cream

or

Black cherry *panna cotta* with 70% cocoa *crumble* and Greek yogurt foam

Salade de fruits de saison avec glace à la cerise

ou

Panna cotta aux cerises noires avec *crumble* de cacao à 70% et mousse au yogourt grec

Menú: 30,00 €

IVA inclòs · IVA incluido

Begudes a part · Bebidas aparte

Suplement per maridatge de begudes del nostre Sommelier

Suplemento de maridaje de bebidas de nuestro Sommelier

6,00€

Menu: 30,00 €

VAT included · TVA comprise

Drinks not included · Boissons non incluses

Supplement for drink pairing of our Sommelier

Suplement de mariage de boissons par notre Sommelier

6,00€