

Menú dels Bolets

Menú de las Setas

Primers · Entrantes

Crema de ceps amb ou a baixa temperatura
i puré rústic de patata trufat

o

Arròs melós de rossinyols amb fetge d'ànec
a la planxa i carbassa escalivada

Crema de setas botón con huevo a baja temperatura
y puré rústico de patata trufado

o

Arroz meloso de rebozuelos con hígado de pato
a la plancha y calabaza asada

Jegons · Principales

Turbot amb trompeta negra, escalunyes glacejades
i salsa de civet

o

Galta de porc ibèric amb rovellons, moniato i castanyes

Rodaballo con trompeta negra, chalotas glaseadas
y salsa de civet

o

Carrillera de cerdo ibérico con niscalos, boniato
y castañas

Postres · Postres

Amanida de fruita amb sorbet de coco

o

Crumble de poma, vainilla i nous amb gelat de canyella

Ensalada de fruta fresca con sorbete de higos

o

Ensalada de fruta con sorbete de coco

o

Crumble de manzana, vainilla y jueces con
helado de canela

Mushroom Menu

Menu des Champignons

Starters · Entrées

Cream of Porcini mushroom with egg cooked at low
temperature and rustic truffled mashed potatoes

or

Chanterelle risotto with grilled duck liver and roasted
pumpkin

Crème aux cèpes avec œuf cuit à basse température et
purée rustique de pommes de terre truffées

ou

Riz moelleux de girolles avec foie de canard grillé et
citrouille rôtie

Main course · Principal

Turbot with black trumpets, glazed shallots and civet sauce

or

Iberian pork cheek with saffron milk caps, sweet potatoes
and chestnuts

Turbot aux trompettes noires, échalotes glacées
et sauce au civet

ou

Joue de porc ibérique aux lactaires délicieux, patates
douces et châtaignes

Desserts · Desserts

Seasonal fruit salad with coconut sorbet

or

Apple, vanilla and walnut crumble with cinnamon ice cream

Salade de fruits avec sorbet à la noix de coco

ou

Crumble de pommes, vanille et noix avec crème
glacée à la cannelle

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

Suplement for drink pairing of our Sommelier

Suplement de mariage de boissons par notre Sommelier

6,00€