

# Menú de les Figues

## Menú de los Higos

### Primers · Entrantes

Amanida de tomàquets ecològics amb Burrata, figues i vinagreta de magrana

o

Fetge d'ànec curat a la sal amb brioix de mantega torrat, gelatina de figues i petita amanida de brots tendres

Ensalada de tomates ecológicos con Burrata, higos y vinagreta de granada

o

Hígado de pato curado a la sal con *brioche* tostado de mantequilla, gelatina de higos y pequeña ensalada de brotes tiernos

### Jegons · Principales

Corbina rostida amb puré de celerí, espàrrecs verds, ceps i salsa d'essència de gamba

o

Presa de porc ibèric a baixa temperatura amb Parmentier de patata, *pak choy* i *chutney* de figues

Corvina asada con puré de celeri, espárragos verdes, setas botón y salsa de esencia de gamba

o

Presa de cerdo ibérico a baja temperatura con Parmentier de patata, *pak choy* y *chutney* de higos

### Postres · Postres

Amanida de fruita fresca amb sorbet de figues

o

*Muesli* de xocolata blanca i cirera amb cremós de fruits vermells i sorbet de gerd

Ensalada de fruta fresca con sorbete de higos

o

*Muesli* de chocolate blanco y cereza con cremoso de frutos rojos y sorbete de frambuesa

# Fig Menu

## Menu des Figues

### Starters · Entrées

Organic tomato salad with Burrata, figs and pomegranate vinaigrette

or

Salt-cured duck liver with toasted butter *brioche*, fig jelly and small salad of tender shoots

Salade de tomates biologiques avec Burrata, figues et vinaigrette à la grenade

ou

Foie de canard salé avec *brioche* au beurre grillé, gelée de figues et petite salade de pousses tendres

### Main course · Principal

Roasted sea bass with celeriac *purée*, green asparagus, Porcini mushrooms and shrimp essence sauce

or

Filet of Iberian pork stewed at low temperature with Parmentier potatoes, *pak choy* and fig *chutney*

Bar rôti avec purée de céleri, asperges vertes, cèpes et sauce à l'essence de crevettes

ou

*Filet* presa de porc ibèric a basse température avec Parmentier de pomme de terre, *pak choy* et *chutney* de figues

### Desserts · Desserts

Seasonal fresh fruit salad with fig sorbet

or

White chocolate and cherry *muesli* with red berry *crèmeux* and raspberry sorbet

Salade de fruits frais avec sorbet à la figue

ou

*Muesli* au chocolat blanc et aux cerises avec *crèmeux* aux fruits rouges et sorbet à la framboise

**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€