



# MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DEGUSTACIÓ / TASTING MENU

## OSTRA POGET “ESPECIAL NORMANDÍA” GAZPACHO DE TOMATE VERDE, JALAPEÑOS, CILANTRO Y LIMA

Ostra Poget “especial Normandia” amb gaspatxo de tomàquet verd, “jalapeños”, coriandre i llima

“Normandy special” Poget oyster with green tomato gazpacho, jalapeños, cilantro and lime

## BRIOCHE DE CROISSANT, MANTEQUILLA TRUFADA Y ANCHOA “000” DE PERELLÓ

Brioix de croissant, mantega trufada i anxova “000” de Perelló

Croissant brioche, truffled butter and Perelló “000” anchovy

## GAZPACHO DE FRESÓN DEL MARESME CON TARTAR DE BONITO, ALBAHACA Y FLOR DE SAÚCO

Gaspatxo de maduixot del Maresme amb tàrtar de bonítol, alfàbrega i flor de saüc

Maresme strawberry gazpacho with bonito tartare, basil, and elderflower

## ARROZ NEGRO DE SEPIA CON TIRABEQUES Y ALIOLI DE PEREJIL

Arròs negre de sípia amb tirabecs i allioli de julivert

Squid ink rice with snow peas and parsley alioli

## RAYA ASADA CON MEJILLONES, EMULSIÓN DE SOBRASADA, CEBOLLA ROJA Y PIEL DE NARANJA

Ratjada rostida amb musclos, emulsió de sobrasada, ceba vermella i pell de taronja

Roasted skate with mussels, sobrasada emulsion, red onion and orange zest

## SSAM DE COCHINILLO “PORC NEGRE DE CAN COMPANY”, SALSA AGRIDULCE

Ssam de garrí “porc negre de Can Company”, salsa agredolça

Ssam of “Can Company black pig” suckling pig, sweet and sour sauce

## MINI CROISSANT AHUMADO

Mini croissant fumat

Mini smoked croissant

### Menú a mesa completa.

Aquest menú es serveix a taula completa.

Menu served for the entire table.

# 55€

OPCIÓN MARIDAJE VINOS / Maridatge vins / Wine pairing **+20**

IVA incluido / IVA inclòs / VAT included

Bebidas no incluidas  
Begudes no incloses  
Drinks not included