



MENU EN SINTONIA

CAPUCHINO DE PULARDA TRUFADA

Caputxí de pularda trufada
Capuccino of truffled pularda

OSTRA FRANCESA CON VINAGRETA DE CHALOTA Y ESTRAGÓN

Ostra francesa amb vinagreta de escalunyes i estragó
French oyster with a shallot and tarragon vinaigrette



VIEIRA A LA BRASA, CREMA DE CALABAZA, VAINILLA Y ROSAS

Petxina de Pelegrí a la brasa amb crema de carbassa, vainilla i roses
Grilled scallop with pumpkin cream, vanilla and roses

BERBERECHOS GALLEGOS Y JUDÍAS DE SANTA PAU AL PALOCORTADO

Escopinyes gallegues i mongetes de Santa Pau al Palocortado
Galician cocks and beans of Santa Pau al Palocortado

ARROZ DE MONTAÑA

Arròs de muntanya
Mountain rice

TATAKI DE VACA GALLEGA A LA MORUNA, PADRÓN Y BERENJENA AL RAS EL HANOUT

Tataki de vaca gallega a la moruna, pebrots de Padró i albergínia al ras el hanout
Galician beef tataki a la moruna with padrón peppers and aubergine in ras el hanout



QUESOS DEL MES AFINADOS

Formatges del mes afinats
Ripened cheeses of the month

CROISSANT AHUMADO

Croissant fumat
Smoked croissant

Pan, agua y vino

Pa, aigua i vi
Bread, water and wine

Menú a mesa completa. Todos los platos son para compartir.
Aquest menú es serveix a taula completa. Tots el plats són per compartir.
Full menu. All dishes are for sharing.

39

OPCIÓN MARIDAJE VINOS / Maridatge vins / Wine pairing +16

IVA incluido / IVA inclòs / VAT included



Apto celiacos / Apte celiacs / Gluten free



Vegetariano / Vegetarià / Vegetarian



Brasa / Chargrilled