



# MENU EN SINTONIA

## 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 els 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