



# MENU

## PASSEIG DE GOURMETS

### OSTRA FRANCESA CON VINAGRETA DE CHALOTAS Y ESTRAGÓN

Ostra francesa amb vinagreta d'escalunyes i estragó  
French oyster with a shallots and tarragon vinaigrette

### SALMÓN AHUMADO EN CASA CON PAN DE ALGAS Y CREMA DE HIERBAS ANISADA

Salmó fumat a casa amb pa d'algues i crema d'herbes anisades  
Home-smoked salmon with seaweed bread and aniseed herb cream

### BULLABESA DE PESCADOS DE ROCA AL AZAFRÁN

Bullabessa de peixos de roca al safrà  
Rockfish bouillabaisse with saffron

### ARROZ DE SALCHICHAS DE CERDO Y ESPARDEÑAS

Arròs de salsitxes de porc i espardeñes  
Pork sausages and 'espardeñas' rice

### JARRETE DE TERNERA LECHAL AL VINO TINTO CON PURÉ TRUFADO

Jarret de vedella de llet al vi negre amb puré truffat  
Veal shank in red wine with truffled purée

### NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS AFINADOS

La nostra selecció de formatges afinats  
Our selection of ripened cheeses

### CROISSANT AHUMADO

Croissant fumat  
Smoked croissant

### UNA BEBIDA A ESCOGER ENTRE

Una beguda a escollir entre  
One drink to choose between

Coca-Cola, Royal Bliss, Estrella Damm

# 50

Menú disponible al mediodía y noche con reserva previa del 14 al 24 de octubre.  
Opcional maridaje de cavas por 15€ / persona.

Menú disponible al migdia i nit amb reserva prèvia del 14 al 24 d'octubre.  
Opcional maridatge de cava per 15€ / persona.

Menu available at lunchtime and evening with reservation from 14<sup>th</sup> to 24<sup>th</sup> October.  
Optional cava pairing for €15 / person.

IVA incluido / IVA inclòs / VAT included