



# MENU

## PASSEIG DE GOURMETS

### OSTRA FRANCESA CON MANTEQUILLA AHUMADA

Ostra francesa amb mantega fumada  
French oyster with smoked butter

### CREMA DE PULARDA TRUFADA

Crema de pularda trufada  
Truffled poularde cream

### CROQUETA NEGRA DE CALAMAR CON UN TOQUE PICANTE

Croqueta negra de calamar amb un toc picant  
Black squid croquette with spicy touch

### HUEVO CON ÑOQUIS, JUGO DE QUESO TRUFADO Y PARMESANO

Ou amb nyoquis, suc de formatge trufat i parmesà  
Egg with gnocchi, truffled cheese and parmesan juice

### PESCADO DEL DÍA ASADO, EMULSIÓN DE PIMIENTOS AMARILLOS Y VAINILLA

Peix del dia rostit, emulsió de pebrots grocs i vainilla  
Roasted fish of the day, yellow bell pepper and vanilla emulsion

### PRESA DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA, BONIATO Y CAFÉ DE PARÍS

Presa de porc ibèric a la brasa, moniato i "Café de París"  
Grilled iberian pork, sweet potato and "Café de París"

### CROISSANT AHUMADO

Croissant fumat  
Smoked croissant

### UNA BEBIDA A ELEGIR ENTRE

Una beguda a escollir entre  
One drink to choose between

Royal Bliss, Estrella Damm o copa de cava

# 55

Menú disponible al mediodía y noche con reserva previa del 9 al 19 de marzo.  
Menú disponible al migdia i nit amb reserva prèvia del 9 al 19 de març.  
Menu available at lunchtime and evening with reservation from 9<sup>th</sup> to 19<sup>th</sup> March.

IVA incluido / IVA inclòs / VAT included