



## MENÚ

# SANT JORDI

### ENTRANTES | ENTRANTS | STARTERS

BRIOCHE DE PESCADO MARINADO EN CILANTRO Y LIMA,  
CON YOGUR DE HIERBAS FRESCAS

Brioix de peix marinat amb coriandre i llima amb iogurt d'herbes fresques  
Marinated fish brioche with cilantro and lime, served with fresh herb yogurt

CROQUETA DE POLLO DE PAYÉS Y JAMÓN IBÉRICO

Croqueta de pollastre de pagès i pernil ibèric  
Free-range chicken and iberian ham croquette

SALMOREJO, TARTAR DE GAMBA ROJA Y SAUCO

“Salmorejo”, tartar de gamba vermella i saüc  
“Salmorejo”, red prawn tartare with elderflower

HUEVO DE CALAF CON JUDÍA DE SANTA PAU Y LANGOSTINOS AL AJILLO

Ou de Calaf amb mongeta de Santa Pau i llagostins a l'allet  
Calaf egg with Santa Pau beans and garlic shrimp

### PRINCIPAL A ESCOGER | PRINCIPAL A ESCOLLIR | MAIN DISH TO CHOOSE

MERLUZA CON EMULSIÓN DE PIMIENTO ROJO ESCALIBADO, BROTES DE BIMI Y  
ACEITE DE OLIVAS NEGRAS

Lluç amb emulsió de pebrot vermell escalivat, brots de bimi i oli d'olives negres  
Hake with roasted red pepper emulsion, baby bimi sprouts, and black olive oil



PALETILLA DE CORDERO GLASEADA, HUMMUS Y FRITAS DE BONIATO  
CON MIEL Y RAS EL HANOUT

Espatlla de xai glassejada, hummus i fregides de moniato amb mel i “Ras el hanout”  
Glazed lamb shoulder, hummus and sweet potato fries with honey and “Ras el hanout”

### POSTRE | POSTRE | DESSERT

FRESÓN DEL MARESME ESPECIADO CON HIBISCUS Y ESPUMA DE COCO

Maduixot del Maresme especiat amb hibiscus i espuma de coco  
Spiced Maresme strawberry with hibiscus and coconut foam

### VINOS | VINS | WINES

EL NEN DEL CELLER (D.O. MONTSANT)

Cariñena, garnacha tinta, syrah, tempranillo

CELLER PIÑOL BLANCO (D.O. TERRA ALTA)

Garnacha blanca, macabeo

### PARA FINALIZAR | PER FINALITZAR | TO FINISH

COPA DE ESPUMOSO PARA BRINDAR EN NOMBRE DE LA ROSA Y EL DRAGÓN

Copa d'espumós per brindar en nom de la rosa i el drac  
Glass of sparkling wine to toast in the name of the rose and the dragon

### AGUA Y CAFÉ | AIGUA I CAFÈ | WATER AND COFFEE