

MENÚ DE TEMPORADA

Primers

Cors de cabdell d'enciam amb salsa cèsar, pernil d'ànec i vinagreta de festucs
Gaspacho de préssec i maduixots amb llagostins cuits
Saam de salmó, alvocat i salsa de sèsam
Albergínia lacada amb miso blanc i recuit de drap
Carxofes i espàrrecs amb salsa verda amb cloïsses
Parmentier amb ou a baixa temperatura, bolets estofats i pernil ibèric
Caneló de pollastre de pagès rostit i foie

Plats principals

Bullabesa de lluç amb fonoll, musclos de roca i navalles
Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau
Salmó a la brasa amb pak choi i salsa barbacoa coreana
Corball amb salsa biscaina i mini verduretes
Mandonguilles estofades amb sèpia i cues de gamba
Tataki de llom baix i shitake i espàrrecs saltejats
Pollastre de pagès rostit amb salsa de ceps y foie
Epatilla de xai a la brasa amb salsa de vi negre i PX

Postres

Cremós de xocolata 72%
Flam de mascarpone
Pastís de formatge
Maduixots amb PX i nata
Crema catalana

35 €

Begudes no incloses



MENÚ DE TEMPORADA

Primeros

Corazones de cogollos con salsa cesar, jamón de pato y vinagreta de pistachos
Gazpacho de melocotones y fresones con langostinos cocidos
Saam de salmón, aguacate y salsa de sésamo
Berenjena lacada con miso blanco y recuit de drap
Alcachofas y espárragos en salsa verde con almejas
Parmentier con huevo a baja temperatura, setas estofadas y jamón ibérico
Canelón de pollo campero rustido y foie

Segundos

Bullabesa de merluza con hinojo, mejillones de roca y navajas
Bacalao a la llauna con judías de Santa Pau
Salmón a la brasa con pak choi y salsa barbacoa coreana
Corvina con salsa vizcaína y mini verduras
Albóndigas estofadas con sepia y colas de gamba
Tataki de lomo bajo con shitake y espárragos salteados
Pollo campero asado con salsa de ceps y foie
Paletilla de cordero a la brasa con salsa de vino tinto y PX

Postres

Cremoso de chocolate 72%
Flan de mascarpone
Tarta de queso
Fresones con PX y nata
Crema catalana

35 €

Bebidas no incluidas



SEASONAL SET MENU

Starters

Little gem lettuce hearts with Caesar dressing, duck ham and pistachio vinaigrette
Peach and strawberry gazpacho with cooked langoustines
Saam with salmon, avocado and sesame sauce
Glazed aubergine with white miso and curd cheese
Artichokes and asparagus in green sauce with clams
Parmentier potatoes with slow-cooked egg, braised mushrooms and Iberian ham
Cannelloni of roast free-range chicken and foie gras

Mains

Hake bouillabaisse with fennel, fresh mussels and razor clams
Cod "a la llauna" with white beans from Santa Pau
Grilled salmon with pak choi and Korean barbecue sauce
Sea bass with Basque-style sauce and baby vegetables
Stewed meatballs with cuttlefish and prawn tails
Tataki of rump steak with shitake mushrooms and stir-fried asparagus
Roast free-range chicken with mushrooms and foie gras sauce
Griddled shoulder of lamb in red wine and sherry (Pedro Ximénez) gravy

Dessert

72% chocolate pot
Mascarpone crème caramel
Cheesecake
Strawberries with Pedro Ximénez sherry and cream
Crema catalana

35 €

Drinks not included



MENU DE SAISON

Entrées

Coeurs de laitue à la sauce César, jambon de canard et vinaigrette à la pistache
Gaspacho de pêches et fraises aux crevettes cuites
Saam de saumon, avocat et sauce au sésame
Aubergine laquée au miso blanc et recuit de drap
Artichauts et asperges à la sauce verte et aux palourdes
Parmentier à l'oeuf cuit à basse température, ragout de champignons et jambon ibérique
Cannellonis au poulet fermier rôti et foie

Plats principaux

Bouillabaisse de merlu au fenouil, moules de roche et couteaux
Morue "a la llauna" (au four) aux haricots de Santa pau
Saumon grillé au chou pak-choï et à la sauce barbecue coréenne
Maigre à la sauce biscayenne et ses mini légumes
Ragout de boulettes de viande aux seiches et queues de crevettes
Tataki de faux-fillet aux shiitakes et arperges sautées
Poulet fermie rôti à la sauce aux cèpes et au foie
Épaule d'agneau grillée à la sauce au vin rouge et au Pedro Ximénez

Desserts

Mousse crémeuse au chocolat à 72%
Flan au mascarpone
Tarte au fromage
Fraises au Pedro Ximénez et à la crème
Crème catalane

35 €

Boissons non comprises



MENÜ DER SAISON

Erster gang

Kleine Salatherzen mit Caesar-Dressing, Entenschinken und Pistazienvinaigrette
Pfirsich-Erdbeer-Gazpacho mit gekochten Langustinen
Saam mit Lachs, Avocado und Sesamsauce
Glasierte Aubergine mit weißem Miso und Quark
Artischocken und Spargel in grüner Soße mit Venusmuscheln
Parmentier-Kartoffeln mit langsam gekochtem Ei, geschmorten Pilzen und iberischem
Schinken
Cannelloni mit gebratenem Huhn aus Freilandhaltung und Gänseleber

Zweiter gang

Seehecht-Bouillabaisse mit Fenchel, frischen Muscheln und Schwertmuscheln
Kabeljau "a la llauna" mit weißen Bohnen aus Santa Pau
Gegrillter Lachs mit Pak Choi und koreanischer Barbecuesauce
Wolfsbarsch mit Sauce nach baskischer Art und Babygemüse
Geschmorte Fleischbällchen mit Tintenfisch und Garnelenschwänzen
Tataki vom Rumpsteak mit Shitake-Pilzen und gebratenem Spargel
Gebratenes Huhn aus Freilandhaltung mit Pilzen und Gänseleber-Sauce
Gegrillte Lammschulter in Rotwein-Sherry-Soße (Pedro Ximénez)

Nachtisch

Schokoladencreme 72 %
Mascarpone-Karamellcreme
Käsekuchen
Erdbeeren mit Pedro Ximénez Sherry und Sahne
"Crema Catalana" – Eiercremespeise mit
Karamellüberzug

35 €

Getränke nicht inbegriffen

