

# Menú

## ENTRANTS

Amanida temperada de bolets i llagostins amb vinagreta de fruits secs  
Amanida de tonyina marinada amb mango i sèsam  
Pastís d'escalivada amb anxoves, ruca i reducció de Mòdena  
Crema de peix i marisc  
Pèsols saltejats amb calamarsos i cansalada  
Espàrrecs a la brasa sobre *parmentier*, ou a baixa temperatura i encenalls d'espàtlla ibèrica  
Espaguetis de sípia amb fruits del mar

## PLATS PRINCIPALS

Lluç a la planxa amb salsa verda, espàrrecs i cloïsses  
Bacallà confitat en oli d'oliva sobre puré de moniato i verdures saltejades  
Orada a la planxa sobre patata panadera i refregit d'all i bitxo  
Salmó a la planxa amb verduretes al wok i salsa teriyaki  
Caneló de confit d'ànec amb ceps i foie  
Vedella rostida a baixa temperatura amb carbassa i escalunyes  
Secret ibèric a la brasa amb salsa d'auró i castanyes amb nyoquis de patata i cebetes caramel·litzades  
Pollastre a baixa temperatura amb bolets saltejats, avellanes i salsa de mostassa i mel

## POSTRES

Amanida de fruites de temporada  
Crema catalana amb carquinyoli  
Pastís de pastanaga especiada, cremós de formatge i tocs cítrics  
Panacota d'avellanes i xocolata  
Mousse d'Oreo® amb maduixes

28€

BEGUDES NO INCLOSES

IVA INCL.

# Menú

## ENTRANTES

Ensalada templada de setas y langostinos con vinagreta de frutos secos  
Ensalada de atún marinado con mango y sésamo  
Pastel de escalivada con anchoas, rúcula y reducción de Módena  
Crema de pescado y marisco  
Guisantes salteados con chipirones y panceta  
Espárragos a la brasa sobre *parmentier*, huevo a baja temperatura y virutas de paletilla ibérica  
Espaguetis de sepia con frutos del mar

## PLATOS PRINCIPALES

Merluza a la plancha con salsa verde, espárragos y almejas  
Bacalao confitado en aceite de oliva sobre puré de boniato y verduritas salteadas  
Dorada a la plancha sobre patata panadera y refrito de ajo y guindilla  
Salmón a la plancha con verduritas al wok y salsa teriyaki  
Canelón de confite de pato con boletus y foie  
Ternera asada a baja temperatura con calabaza y chalotas  
Secreto Ibérico a la brasa con salsa de arce y castañas con ñoquis de patata y cebollitas caramelizadas  
Pollo a baja temperatura con setas salteadas, avellanas y salsa de mostaza y miel

## POSTRES

Ensalada de frutas de temporada  
Crema catalana con carquiñol  
Pastel de zanahoria especiada, cremoso de queso y toques cítricos  
Panacota de avellanas y chocolate  
Mousse de Oreo® con fresas

**28€**

BEBIDAS NO INCLUIDAS

# Menu

## ENTRÉES

Salade tiède de champignons et langoustines à la vinaigrette de fruits secs

Salade de thon mariné au mange et sésame

Gâteau d'*escalivada* (légumes rôtis) aux anchois et à la roquette avec sa réduction de Modène

Crème au poisson et fruits de mer

Pois sautés aux petits calmars et bacon

Asperges braisées sur parmentier, œuf cuit à basse température et éclats d'épaule de porc Ibérique

Spaghettis de seiche aux fruits de mer

## PLATS

Merlu grillée à la sauce verte, asperges et palourdes

Morue confité à l'huile d'olive sur purée de patate douce et légumes sautées

Daurade grillée sur pommes de terre au four à l'ail et piment rouge

Salmon à la plancha sur wok de légumes et à la sauce teriyaki

Cannelloni de confit de canard aux champignons et foie

Veau rôti à baisse température à la citrouille et échalotes

Secret ibérique sur la braise à la sauce de sirop d'érable et marrons avec gnocchis et oignons caramélisés

Poulet à baisse température aux champignons sautés, noisettes et sauce à la moutarde et au miel

## DESSERTS

Salade de fruit de saison

Crème catalane avec *carquiñoli*

Gâteau de carottes épicée, crème au fromage et touches des agrumes

Panacotta aux noisettes et au chocolat

Mousse d'Oreo® et fraises

# 28€

BOISSONS NON COMPRIS

# Menu

## STARTERS

Lukewarm mushroom and langoustine salad with nuts vinaigrette  
Marinated tuna salad with mango and sesame  
Roast vegetable terrine with anchovies, rocket and reduction of Modena balsamic vinegar  
Creamy fish and seafood soup  
Sautéed peas with baby squid and bacon  
Grilled asparagus on *parmentier* potatoes, slow-cooked egg and Iberian ham slices  
Cuttlefish spaghetti with seafood

## MAINS

Grilled hake with green sauce, asparagus and clams  
Cod confit in olive oil on a bed of sweet potato purée and sautéed vegetables  
Grilled sea bream with baked potato and a garlic and chilli pepper fried sauce  
Grilled salmon with wok sautéed vegetables and teriyaki sauce  
Duck confit cannelloni with mushrooms and foie  
Slow-roasted beef with pumpkin and shallots  
Grilled Iberian pork fillet with maple and chestnuts sauce accompanied with gnocchi and caramelized onions  
Slow-cooked chicken with sautéed mushrooms, hazelnuts and a mustard and honey sauce

## DESSERTS

Seasonal fruit salad  
*Crema catalana* with almond biscuit  
Spiced carrot cake with creamy cheese and a touch of citrus fruit  
Hazelnuts and chocolate *pannacota*  
Oreo mousse with strawberries

28€

DRINKS NOT INCLUDED

# Меню дня

## ЗАКУСКИ

Теплый салат из грибов и креветок с соусом из сухофруктов

Салат из маринованного тунца с манго и кунжутом

Пирог из эскаливады с анчоусами, рукколой со специальной техникой подачи соуса Модена

Крем-суп из рыбы и морепродуктов

Обжаренный горох с кальмаром и беконом

Спаржа на гриле с пюре в стиле Парментье с яйцом, приготовленным при низкой температуре, и нарезкой иберийского хамона

Спагетти из сепии с морепродуктами

## ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Жареная Мерлуза с зеленым соусом, спаржей и моллюсками

Треска в конфитюре из оливкового масла с пюре из сладкого картофеля бониато и обжаренными овощами

Обжаренная Дорада с картофелем и с обжаркой из чеснока и перца чили

Жареный лосось с овощами вок и соусом терияки

Каннеллон из утиного конфи с грибами и фуа-гра

Говядина, обжаренная при низкой температуре, с тыквой и луком-шалот

Иберийское мясо на гриле с кленовым соусом и каштанами с картофельными ньоками и карамелизированным луком

Курица, приготовленная на низкой температуре, с обжаренными грибами, фундуком и соусом из горчицы и меда

## ДЕСЕРТЫ

Салат из фруктов по сезону

Каталанский крем с сухариками

Пряный морковный пирог, сливочный сыр с кусочками цитруса

Панакота из фундука и шоколада

Мусс из Орео с клубникой

28€

НАПИТКИ НЕ ВКЛЮЧЕНЫ