

## PRIMERS / PRIMEROS

**Amanida cruixent de salmó marinat amb formatge feta i vinagreta de mel i mostassa**

*Ensalada crujiente de salmón marinado con queso feta y vinagreta de miel i mostaza*

**Amanida de burrata amb rúcula, canonges, gelat d'api i vinagreta d'alfàbrega**

*Ensalada de burrata con rúcula, canónigos, helado de apio y vinagreta de albahaca*

**Caragols a la llauna amb allioli i romesco (Supl. 2€)**

*Caracoles a la llauna con alioli y romesco (Supl. 2€)*

**Foie micuit amb chutney de mango, cruixent de moresc i flors (Supl. 2€)**

*Foie micuit con chutney de mango, crujiente de quicos y flores (Supl. 2€)*

**Carpaccio de vedella amb gelat de Cabrales**

*Carpaccio de ternera con helado de Cabrales*

**Tallarins blancs i negres de calamar i tinta amb allets, picada d'avellana i gambeta**

**blanca de Tarragona**

*Tallarines blancos y negros de calamar y tinta, con ajitos, picada de avellana y*

*gamba blanca de Tarragona*

**Tàrtar de gamba amb fruits d'estiu i caviar d'arengada**

*Tartar de gamba con frutos de verano y caviar de arenque*

**Salat d'escamarlans amb allets i bitxo**

*Salteado de cigalas con ajo y guindilla*

**Musclos de roca del xef**

*Mejillones de roca del chef*

**Espàrrecs blancs i verds amb vinagreta de verdures fresques i pernil d'ànec**

*Esparragos blancos y verdes con vinagreta de verduras y jamón de pato*

## SEGONS/SEGUNDOS

### **Orada a la sal amb salsa tàrtara i verdures tornejades**

*Dorada a la sal con salsa tártara y verduras torneadas*

### **Filet de turbot a la planxa amb puré d'albergínia i sofregit a la donostiarra**

*Filete de rodaballo a la plancha con puré de berenjena y refrito a la donostiarra*

### **Tataki de tonyina "Balfegó" amb maionesa de wasabi i sèsam (Supl. 3€)**

*Tatakí de atún "Balfegó" con mayonesa de wasabí y sésamo (Supl. 3€)*

### **Pop a la planxa amb romesco, patata confitada i pebre vermell fumat**

*Pulpo a la plancha con romesco patata confitada y pimentón ahumado*

### **Bacallà amb crosta de ceps i salsa d'espínacs fumats**

*Bacalao con crosta de ceps y salsa de espínacas ahumadas*

### **Romesquet de rap amb gambes i cloïsses**

*"Romesquet" de rape con gambas almejas*

### **Secret ibèric amb reducció de Pedro Ximénez, cebetes y quinoa**

*Secreto ibérico con reducción de Pedro Ximénez, cebollitas y quinoa*

### **Arròs caldós de llamàntol (Mínim 2 pax Supl. 5€)**

*Arroz caldoso de bogavante (Mínimo 2 pax Supl. 5€)*

### **Lingot d'espátlla de xai a baixa temperatura amb saltat de Portobello i gírgoles**

*Lingote de paletilla de cordero a baja temperatura con salteado de Portobello y gírgolas*

### **Filet de vedella a la planxa amb mostassa i reducció de vi negre (Supl. 3€)**

*Solomillo de ternera a la plancha con mostaza y reducción de vino tinto (Supl. 3€)*

**Preu del menú: 37.00€ (postres, aigua, vi de la casa, i.v.a. i cafè inclosos)**

**Precio del menú: 37.00€ (postres, agua, vino de la casa, i.v.a. y café incluidos)**

## POSTRES

*Tiramisú casolà*

*Tiramisú casero*

*Cremons d'arròs amb llet de coco i gelat de canyella*

*Cremoso de arroz con leche de coco y helado de canela*

*Crema catalana amb fruits vermells*

*Crema catalana con frutos rojos*

*Semifred de llimona amb gelatina de ron i menta*

*Semifrio de limón con gelatina de ron y menta*

*Gelat de cítric i verdures amb fruita natural*

*Helado de cítricos y verduras con fruta natural*

*Croquetes de xocolata amb coulis d'albercoc*

*Croquetas de chocolate con coulis de albaricoque*

*Flam de mató amb mel i pinyons*

*Flan de requesón con miel y piñones*

*Mousse de xocolata amb taronja confitada*

*Mousse de chocolate con naranja confitada*