

Menú

PRIMERS / PRIMEROS

“Vichyssoise” amb puré de poma al forn, anguila fumada i brots de coriandre
“Vichyssoise” con puré de manzana al horno, anguila ahumada y brotes de cilantro

Picanaia rostida amb un toc fumat, patata aixafada, formatge blau, ceba caramel litzada i vinagreta de fruits secs

Picanaia asada con un toque ahumado, patata chafada, queso azul, cebolla caramelizada y vinagreta de frutos secos

Verat semi-curat amb “aguachile” de mango, gerds, ruca, fonoll i oli de mostassa
Caballa semi curada con “aguachile” de mango, frambuesa, rúcula, hinojo y aceite de mostaza

SEGONS / PRINCIPALES

Costelló de porc a baixa temperatura lacada amb salsa teriyaki, patates a les fines herbes i puré de calçots a la brasa

Costillón de cerdo a baja temperatura lacada con salsa teriyaki, patatas a las finas hierbas y puré de “calçots” a la brasa

Salmó marinat i cruixent amb meunière de bergamota i Lima kaffir, puré de coliflor i cabdell de enciam encurtit

Salmón marinado y crujiente con meunière de bergamota y lima kaffir, puré de coliflor y cogollo de lechuga encurtido

Arròs salsitxes, calamar i nyora

Arroz de salchichas, calamar y ñora

POSTRES / POSTRES

Recuit de la Nuri amb mel i nous

“Recuit” de la Nuri con miel y nueces

Cromatisme taronja (pastanaga, mandarina, safrà, carbassa,...)

Cromatismo naranja (zanahoria, mandarina, azafrán, calabaza,...)

Xocolata amb xurros

Chocolate con churros

Pa, aigua i vi

Pan, agua y vino

22,00 €

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO

Per qualsevol dubte sobre al·lèrgens i/o intoleràncies pregunti al nostre personal de sala.
Para cualquier duda sobre alérgenos y/o intolerancias pregunte a nuestro personal de sala.