

# La CUINA A L'ESTIU

## La cocina en Verano

**Coca cruixent, foie, vieira, pernil d'ànec i tòfona** 18,50€  
Coca crujiente, foie, vieira, jamón de pato y trufa

**Arròs de botifarra negra i molls ( Mín. 2 persones)** 18,50€  
Arroz de botifarra negra y salmonetes ( Mín. 2 personas )

**Peix salvatge de les nostres llotges** s/m  
Pescado salvaje de nuestras lonjas

**Escórpora del Mediterrani, salsifís, formatge blau, nous pecanes i poma àcida** 25,50€  
Cabracho del Mediterráneo, salsifís, queso azul, nueces pecanas y manzana àcida

**Lingot de foie micuit, tòfona, blat de moro cruixent i cireres al patxaran** 22,00€  
Lingote de foie micuit, trufa, maíz crujiente y cerezas al pacharan

**Timbal de cua de bou, figues i préssec** 21,50€  
Timbal de rabo de toro, higos y melocotón

**Terrina de xai, endívies, olives i anxoves** 22,50€  
Terrina de cordero, endívias, aceitunas y anchoas

**I els nostres suggeriments de cada dia**  
Y nuestras sugerencias de cada día

**MENÚ DEGUSTACIÓ. NO DISPONIBLE** 60,00€  
**El menú es servirà per a taules completes** ( Beguda no inclosa)

Màxima hora de comanda a les 14:00h i les 21:45h

**MENÚ DEGUSTACIÓN .**

El menú se servirá para mesas completas

Máxima hora de comanda a las 14:00h y las 21:45h

IVA del 10% no inclòs / IVA del 10% no incluído.

*Si teniu algun tipus d'alèrgia i/o intolerància  
si us plau indiqueu-ho a les persones que us atenen.  
Por favor, si tenéis algún tipo de alergia y/ o intolerancia,  
indicarlo a las personas que os atienden.*