

# La CUINA A L' HIVERN

## La cocina en Invierno

**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)** 16,00€  
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, blat de moro cruixent, tòfona i poma** 22,00€  
Lingote de foie micuit, maíz crujiente, trufa y manzana

**Timbal de cua de bou, moniato i carxofes** 20,00€  
Timbal de rabo de toro, moniato y alcachofas

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

**Mandonguilles de vaca madurada, suquet de fricandó i bolets de temporada** 14,50€  
Albondigas de vaca madurada, su jugo y setas de temporada

### I els nostres suggeriments de cada dia

Y nuestras sugerencias de cada día

### MENÚ DEGUSTACIÓ. NO DISPONIBLE

**El menú es servirà per a taules completes**

Màxima hora de comanda a les 13:45h i les 21:30h

**MENÚ DEGUSTACIÓN .**

El menú se servirà para mesas completas

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

**60,00€**  
( Beguda no inclosa)

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.*