

La CUINA A L'HIVERN

La cocina en invierno

Coca cruixent, llamàntol, foie, carxofes, pernil de glà i tòfona **27,50€**

Coca crujiente, bogavante, foie, alcachofas, jamón de bellota y trufa

Arròs sec de carxofes, escamarlà i emulsió de plàncton **18,00€**

Arroz seco de alcachofas, cigala y emulsión de plancton

Peix salvatge de les nostres llotges **s/m**

Pescado salvaje de nuestras lonjas

Pop roquer, escuma de patata tofonda, pebre vermell i sèsam **19,50€**

Pulpo de roca, espuma de patata trufada, pimentón y sésamo

Lingot de foie micuit, blat de moro cruixent, tòfona i magrana al saüc **22,00€**

Lingote de foie micuit, maíz crujiente, trufa y granada al saüco

Timbal de cua de bou, verduretes i cremós de mango escalivat **20,00€**

Timbal de rabo de toro, verduritas y cremoso de mango escalivado

Terrina d'ànec, taronja sanguina, hoisin, bolets i celerí especiat **22,50€**

Terrina de pato, naranja sanguina, hoisin, setas y apionabo especiado

Brioix de pulled cabrit de la Noguera **18,50€**

Brioche de pulled cabrito de la Noguera

I els nostres suggeriments de cada dia

Y nuestras sugerencias de cada día

MENÚ DEGUSTACIÓ. Prèvia Reserva **65,00€**

El menú es servirà per a taules completes

(Beguda no inclosa)

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

MENÚ DEGUSTACIÓN .

El menú se servirá para mesas completas

Máxima hora de comanda a las 13:45h y 21:30h

***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.*