

La CUINA A LA PRIMAVERA

La cocina en Primavera

Coca cruixent, llamàntol, foie, figues, pernil de glà i tòfona 27,50€
Coca crujiente, bogavante, foie, higos, jamón de bellota y trufa

Arròs de cefalòpodes, cansalada i safrà de Les Garrigues 18,00€
Arroz de cefalópodos, , panceta y azafrán de Les Garrigues

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

Pop roquer, escuma de patata, pebre vermell i sèsam 19,50€
Pulpo de roca, espuma de patata, pimentón y sésamo

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

Timbal de cua de bou, verduretes i cremós d'albercoc i festucs 20,00€
Timbal de rabo de toro, verduritas y cremoso de albaricoque y pistacho

Terrina d'ànec, taronja sanguina, hoisin, perrechicos i celerí especiat 22,50€
Terrina de pato, naranja sanguina, hoisin, perrechicos y apionabo especiado

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

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

MENÚ DEGUSTACIÓN .

El menú se servirá para mesas completas

Máxima hora de comanda a las 13:45h

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.*