



MENÚ ARRELS

DEGUSTACIÓ D'ENTRANTS

Amanida amb llom de bacallà, tomàquets confitats

Croqueta tex-mex

Coliflor, ametlla i fonoll

Gyozas farcides de marisc amb crema de gambes

SEGONS A TRIAR

Peix de llotja a l'all cremat, estil tradicional

Magret d'ànec ecològic del Penedès, maduixes i Forvm merlot

Arròs amb sobrassada i formatge Shropshire

Tataki de tonyina Balfegó, bimi (supl. 5 €)

POSTRES A TRIAR

Tiramisú

Xocolata, praliné

Cremós de pastanaga, yuzu i gelat de maduixes

30,00 € (IVA Inclòs)

Aquest menú es servirà a taula completa.

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment,

preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.