

# Menú de Temporada

## Seasonal menu

40 eur

### ENTRANTS

#### entrantes \_ starters

Amanida d'escarola i canonges amb espàrreecs blancs,  
formatge feta cítric i vinagreta de mel i mostassa

Ensalada de escarola y canónigos con espárragos blancos,  
queso feta cítrico y vinagreta de miel y mostaza

*Salad of escarole and lamb's lettuce with white asparagus,  
citrus feta cheese, and honey-mustard vinaigrette*



Crema de carxofa amb carxofes confitades, pinyons i gerds

Crema de alcachofa con alcachofas confitadas, piñones y arándanos

*Artichoke cream with confit artichokes, pine nuts, and cranberries*



Burrata, tartar de tomàquet i cogombre, i escarola morada

Burrata, tartar de tomates y pepino y endivia morada

*Burrata, tomato and cucumber tartare, and purple endive*



### PRINCIPALS

#### principales \_ main courses

Arròs de brots verds de primavera amb formatge blau

Arroz de brotes verdes de primavera con queso azul

*Spring green shoot rice with blue cheese*



Peix llimona curat, pèsols amb beurre blanc de dashi i duxelle de bolets

Pez limón curado, guisantes con beurre blanc de dashi y duxelle de setas

*Cured Greater amberjack, peas with dashi beurre blanc, and mushroom duxelles*

Vedella melosa amb crema d'all rostits, maionesa de alfàbrega i espàrreecs verds tendres

Ternera melosa con crema de ajos asados, mayonesa de albahaca y espárragos verdes tiernos

*Tender beef with roasted garlic cream, basil mayonnaise, and tender green asparagus*



### POSTRES \_ desserts

Carrot cake amb cremós d'espècies i praliné de nou

Carrot cake con cremoso de especias y praliné de nuez

*Carrot cake with spice cream and walnut praline*

Cremós de xocolata intensa, toffee salat i gelat de cafè

Cremoso de chocolate intenso, toffee salado y helado de café

*Intense chocolate cream, salted toffee, and coffee ice cream*

Cítric pie amb cremós de cítrics i merenga

Cítric pie con cremoso de cítricos y merengue · *Citrus pie with citrus cream and meringue*

