

Blanc

El Menú de Carme

Marida el menú amb la nostra selecció D.O. Alella i descobreix les notes particulars dels vins del Maresme, que compten amb una llarga significació dins de la història vitivinícola catalana.

Marida tu menú con nuestra selección D.O. Alella y descubre las notas particulares de los vinos del Maresme, que cuentan con una larga significación dentro de la historia vitivinícola catalana.

Pair your menu with our D.O. Alella wine selection and discover the particular notes of Maresme wines, which have a long significance within Catalan wine history.

Crema de carbassa botifarra negra i bolets
Crema de calabaza, butifarra negra y setas
Pumpkin cream, black sausage and mushrooms

Coca d'anguila kabayaki, tomàquet i maduixa
Coca de anguila kabayaki, tomate y fresa
Kabayaki eel, tomato and strawberry coca

Bosc i horta
Bosque y huerta
Forest and orchard

Magret d'ànec, figures i poma osmotitzada
Magret de pato, higos y manzana osmotizada
Duck breast, figs and osmotic apple

Arròs caldós de bolets i carxofa
Arroz caldoso de setas y alcachofas
Mushroom and artichokes rice

Romesquet de rap, patata i calamar
Romesquet de rape, patata y calamar
Monkfish, potato and squid romesquet

Ploma ibèrica a la brasa, caqui i bolets (+10 EUR)
Pluma ibérica a la brasa, caqui y setas (+ 10 EUR)
Grilled Iberian feather, persimmon and mushrooms (+ EUR 10)

Selva Negra 2.0
Selva Negra 2.0
Black Forest 2.0

Pera, vi i ametlla
Pera, vino y almendra
Pear, wine and almond

Crema Catalana
Crema Catalana
Catalan cream

Aigua i cafè inclòs
Agua y café incluidos
Water and coffee are included

Blanc **Blanco** *White*
Pansa Blanca, Alta Alella, 2020 - 8 EUR / 38 EUR
Lanius, Alta Alella, 2018 - 11 EUR / 54 EUR

Negre **Tinto** *Red*
Parvus Alta Alella, 2018 - 10 EUR / 50 EUR

Cava
Bruant, Celler de les Aus, 2019 - 12 EUR / 55 EUR

36 EUR

Dissabte migdia: 45 EUR (Inclou arròs caldós de gambes)
Sábado mediodía: 45 EUR (Incluye arroz caldoso de gambas)
Saturday lunch: EUR 45 (Including seafood rice)