



*Menú executiu (tots els laborables) 28 €*

*Opció amb maridatge de vins: 36 €*

## *P r i m e r s*

*Amanida de Stracciatella de burrata, tomàquet confitat, pinyons i oli d'alfàbrega*  
*Ensalada de Stracciatella de burrata, tomate confitado, piñones y aceite de albahaca*

*Textures de carxofes i pernil ibèric*  
*Texturas de alcachofas y jamón ibérico*

*Saltat de verduretes i ou a baixa temperatura v.*  
*Salteado de verduras y huevo a baja temperatura v.*

## *S e g o n s*

*Canelons de Bolets*  
*Canelones de setas*

*Canelons de botifarra negra i peus de porc*  
*Canelones de butifarra negra y pies de cerdo*

*Cuixa de gall del Penedès IGP a la Bourguignon de Sumoll*  
*Muslo de pollo del Penedès IGP a la Bourguignon de Sumoll*

*Suprema de corball amb verduretes*  
*Suprema de corvina con verduras*

## *P o s t r e s*

*Pastís de formatge i llima*  
*Tarta de queso y lima*

*Crème brûlée*  
*Crème brûlée*

*Gelats artesans*  
*Helados artesanos*