



*Menú executiu (tots els laborables) 28 €*

*Opció amb maridatge de vins: 36 €*

## *P r i m e r s*

*Carpaccio de tomàquet amb stracciatella de burrata i pesto*  
*Carpaccio de tomate con stracciatella de burrata y pesto*

*Sopa cremosa de corball amb safrà*  
*Sopa cremosa de corvina y azafrán*

*Amanida de llegums amb cruixent de formatge d'ovella*  
*Ensalada de legumbres con crujiante de queso de oveja*

## *S e g o n s*

*Entranya de vedella amb patata palla i pebrot confitat*  
*Entraña de ternera con patata paja y pimiento confitado*

*Ravioli d'alberginia i duxelle de champinyons*  
*Ravioli de berenjena y duxelle de champiñones*

*Salmó al forn amb espàrrecs, faves i reducció de vinagre*  
*Salmón al horno con espárragos, habitas y reducción de vinagre*

## *P o s t r e s*

*Crème brûlée*  
*Crème brûlée*

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

*Sopa d'albercoc amb gelat de festuc*  
*Sopa de albaricoque con helado de pistacho*

*Tastet de pomes*  
*Postre de manzanas*