

## **MENÚ PER GAUDIR**

*El camí és més divertit  
si el caminem junts.*

### **Per compartir:**

Parfait de foie amb melmelada de tomàquet  
Ració de pernil de gla i pa de vidre sucat amb tomàquet de penjar  
Pop a la gallega amb pimentó de la Vera  
Gamba de tercera tria a la planxa  
Llauna d'escamarlans de la llotja amb soia  
Ravioli de gall negre amb pasta wonton i salsa de ceps

### **Segon a triar:**

Lingot de xai cuinat sense pressa amb salsa ratafia  
Filet de vedella de carn madurada amb salsa cafè París  
Turbot a la brasa amb verduretes del Tros d'Ordal

### **Pre-postre:**

Sorbet de mandarina amb patxaran

### **Postre:**

Copa de mascarpone amb fruits vermells

Pa artesanal i aigües minerals  
Vins i caves del Penedès  
Cafè o infusions  
Petit fours

45,00 €uros + IVA

*Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment,  
preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.*

## **MENÚ AMB FAMÍLIA**

*El camí és més divertit  
si el caminem junts.*

### **Per compartir:**

Parfait de foie  
Torradeta sucada de tomacó i pernil de gla  
Escalivada amb raïm i sardina fumaada  
Cassoleta de patates a cantos amb salsa brava  
Closcada del Delta amb all i oli de curri  
Mini caneló de pollastre de corral i beixamel de tòfona

### **Segon a triar:**

Bacallà gratinat amb all i oli de romesco i fons d'espínacs de fulla

Ànec a la catalana amb prunes i pinyons

Llata de vedella amb bolets

### **Pre-postre:**

Sorbet de mojito

### **Postre:**

Tiramisú amb gelat

Pa artesanal i aigües minerals  
Vins i caves del Penedès  
Cafè o infusions  
Petit fours

35,00 €uros + IVA

*Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment,  
preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.*