



“Taco de neula”

“Maxibón, huerta y mar”

Servicio de mantequilla de polen y azafrán

(Suplemento 5€)



Burrata de calabaza-trufa y llampuga curada

Burrata de carabassa-tòfona i llampuga curada

Atún rojo confitado y su cecina

Tonyina confitado i la seva cecina

**Carrilera de Porc Negre, tatín de pimiento caramelizado y
sobrasada con curry y miel**

Carrilera de Porc Negre, tatín de prebe caramel·litzat i sobrasada de curri i mel



Higos, sésamo y chocolate

Figes, sèsam i xocolate

Petit fours

60,00€

Opción maridaje 5 vinos

55€

Precios en Euros (€) con IVA incluido. Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 11)



“Taco de neula”

“Maxibón, huerta y mar”

“Cóctel: Ensaladilla de gamba roja con crema de pomelo”

Servicio de mantequilla de polen y azafrán

(Suplemento 5€)



Burrata de calabaza-trufa y llampuga curada

Burrata de carabassa-tòfona i llampuga curada

Mejillón de roca: tigre y carbonara marina

Musclo de roca: tigre i carbonara marina

Atún rojo confitado y su cecina

Tonyina confitado i la seva cecina

**Carrilera de Porc Negre, tatín de pimiento caramelizado y
sobrasada de curry y miel**

Carrilera de Porc Negre, tatín de prebe caramel·litzat i sobrasada de curri i mel



Higos, sésamo y chocolate

Figues, sèsam i xocolate

Esponjoso de pera, pastelera de mahonés, hinojo y aceitunas verdes

Esponjòs de pera, pastelera de mahonès, fonoll i olives verdes

Petit fours

70,00€

Opción maridaje 7 vinos

65€

Precios en Euros (€) con IVA incluido.

Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes (Reglamento EU 1169/2011)



