

MENÚ 1

ENTRANTES

CONSERVA DE SARDINA MARINADA CON VINAGRE DE JERÉS,
MEMBRILLO Y QUESO FRESCO

LAMINADO DE TERNERA ESTILO TATAKI A LA BRASA CON ACEITE DE
CENIZA Y BONIATO

BUÑUELOS DE GAMBITA BLANCA DE PALAMÓS CON AJO Y ACEITE DE
AJO ESCALIVADO

PRINCIPAL A ESCOGER

ENTRAÑA DE TERNERA MARINADA A LA BRASA CON SALSA DE
YOGUR Y TABULÉ DE CUSCÚS CON PUERROS JÓVENES COFITADOS

O

SUQUET DE LUBINA CON PATATA TRABAJADA Y ALIOLI DE AZAFRÁN

POSTRES

TIRAMISÚ DE MATÓ CON ALMÍBAR DE CAFÈ Y CREMOSO DE CHOCOLATE
DEL 70%

65€



MENÚ 1

STARTERS

PRESERVED MARINATED SARDINE WITH JEREZ VINEGAR, QUINCE PASTE AND FRESH CHEESE

GRILLED TATAKE STYLE THINLY SLICES BEEF WITH ASH OIL AND WEET POTATO

WHITE PRAWN FRITTER FROM PALAMÓS WITH GARLIC AND ROASTED GARLIC OIL

MAIN COURSE

GRILLED MARINATED BEEF SKIRT STEAK WITH YOGURT SAUCE AND COUSCOUS TABBOULEH WITH CONFIT BABY LEEKS

OR

SEA BASS STEW WITH MASHED POTATOES AND SAFFRON AIOLI

DESSERT

MATÓ TIRAMISÚ WITH COFFEE SYRUP AND 70% CHOCOLATE CREAM

65€



MENÚ 2

ENTRANTES

XATONADA CON ESCAROLA CABELLO DE ANGEL, SARDINA AHUMADA Y VINAGRETA DE MEMBRILLO CON SETAS DE TEMPORADA

COCA DE RECAPTE CON ESCALIVADA, BUTIFARRA NEGRA Y QUESO DE CABRA

BUÑUELOS DE PESCADO DE ROCA CON ALIOLI SUAVE, CONFITURA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO

PRINCIPAL A ESCOGER

GALTA DE CERDO SIN TRABAJO CON CIGALAS Y PATATAS RUBIAS

O

MAR I MONTAÑA DE CALAMAR RELLENO CON SETAS DE TEMPORADA

O

BACALAO "A LA LLAUNA" CON PISTO Y MUSSOLINA DE AJO TIERNO

POSTRES

XUIXO DE CREMA O CHOCOLATE A LA BRASA CON ALMÍBAR DE RATAFIA

O

TATIN DE MANZANA CON CREMA PASTELERA

65€



MENÚ 2

STARTERS

XATONADA WITH ESCAROLE, SMOKED SARDINES, AND QUINCE
VINAIGRETTE WITH SEASONAL MUSHROOMS

“COCA DE RECAPTE” WITH ESCALIVADA, BLACK SAUSAGE, AND GOAT
CHEESE

ROCKFISH FRITTERS WITH MILD AIOLI AND PIQUILLO PEPPER CONFIT

MAIN COURSE

PORK CHEEK WITH PRAWNS AND GOLDEN POTATOES

OR

SEA AND MOUNTAIN WITH SQUID STUFFED WITH SEASONAL
MUSHROOMS

OR

COD "A LA LLAUNA" WITH RATATOUILLE AND BABY GARLIC MOUSSE

DESSERT

GRILLED CREAM OR CHOCOLATE XUIXO WITH RATAFIA SYRUP

OR

APPLE TATIN CAKE WITH PASTRY CREAM

65€



MENÚ 3

ENTRANTES

SASHIMI DE CORVINA CON ENSALADA CÍTRICA, TOQUE PICANTE Y FRUTA DEL TIEMPO

TEMPURA DE PESCADO DE TEMPORADA CON MAYONESA DE WASABI

TATAKI DE TERNERA CON MARINADA AL ESTILO CATALÁN CON ESPUMA DE AZAFRÁN

RAVIOLI CRUJIENTE DE PASTA JAPONESA CON PINATELLS O VERDURAS DE TEMPORADA Y GAMBITA BLANCA DE PALAMÓS CON MAYONESA PICANTE

PRINCIPAL A ESCOGER

SUQUET EXPRÉS DE ESCRITA CON PICADA DE AZAFRÁN

O

CALAMAR RELLENO CON CARNE PICADA , SETAS Y PICADA DE CHOCOLATE

O

PIEZA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE MOSTAZA Y MANZANA GLACEADA AL MOSCATEL

POSTRES

FALSO RECUIT DE DRAP CON CONFITURA DE TEMPORADA

O

MOUSSE DE CHOCOLATE CON CRUJIENTE DE PAN , SAL DE CARBÓN Y ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

65€



MENÚ 3

STARTERS

SEA BASS SASHIMI WITH CITRUS SALAD, A TOUCH OF SPICE, AND SEASONAL FRUIT

TEMPURA OF SEASONAL FISH WITH WASABI MAYONNAISE

BEEF TATAKI WITH CATALAN-STYLE MARINADE AND SAFFRON FOAM

CRISPY JAPANESE PASTA RAVIOLI WITH SEASONAL GREENS OR VEGETABLES AND PALAMÓS WHITE PRAWNS WITH SPICY MAYONNAISE

MAIN COURSE

EXPRESS SUQUET WITH SAFFRON SAUCE

OR

STUFFED SQUID WITH MINCED MEAT, MUSHROOMS, AND CHOCOLATE SAUCE

OR

SLOW-COOKED VEAL WITH MUSTARD SAUCE AND MUSCATEL GLAZED APPLE

DESSERT

FALSE RECUIT DE DRAP WITH SEASONAL JAM

OR

CHOCOLATE MOUSSE WITH BREADCRUMBS, CARBON SALT, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

65€

