

MENÚ 1

ENTRANTE

A escoger de antemano entre 2 opciones

Crema de temporada

Ensalada de bacalao confitado, tomate, garbanzos y cítricos

Canelones de pularda trufada gratinados

Roulade de salmón y verduras orientales

* Tartar de tofu ahumado, verduras, hierbas y puré de aguacate

PLATO PRINCIPAL

A escoger de antemano entre 2 opciones

Meloso de ternera, cremoso de zanahorias y salsa de ceps

Merluza asada al ajo arriero

Pollo relleno de verduras y setas con parmentier de patatas

Salmón asado con puré de apio

* Risotto de calabaza y espárragos

POSTRE

A escoger de antemano entre 2 opciones

Tarta de queso y confitura de frutos rojos

Tarta Ópera al té (café y cacao)

Mousse helada de plátano y dulce de leche

* Cremoso de mango y fruta de la pasión

BODEGA

Vino blanco Raimat Clamor (C. Segre)

Vino tinto Raimat Clamor (C. Segre)

Cava Codorniu Original ECO

Agua mineral, café e infusiones

Supl. 3€ - Cervezas

Supl. 3€

Vino tinto/blanco Cara Nord (D.O. Conca de Barberà)

Supl. 5€

Vino tinto/Blanco Luno (D.O. Montsant)

Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de Blancs

STARTER

To choose in advance between 2 options

Seasonal cream

Cod confit salad with tomatoes

Truffled poulard canelloni gratin

Salmon roulade with oriental vegetables

* Smoked tofu tartar, vegetables, herbs and avocado purée

MAIN

To choose in advance between 2 options

Beef cheeks with creamy carrot and porcini sauce

Roast hake with garlic, onions and peppers

Stuffed chicken with vegetables and potato parmentier

Roast salmon with celery puree

* Pumpkin and asparagus risotto

DESSERT

To choose in advance between 2 options

Cheesecake with red fruit confiture

Opera tea cake (coffee & cocoa)

Banana and dulce de leche ice cream mousse

* Creamy mango and passion fruit

WINE CELLAR

Raimat Clamor white wine (C. Segre)

Raimat Clamor red wine (C. Segre)

Codorniu Original Organic cava

Mineral water, coffee and infusions

Supl. 3€ - Beers

Supl. 3€

Red/white wine Cara Nord (D.O. Conca de Barberà)

Supl. 5€

Red/white wine Luno (D.O. Montsant)

Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de Blancs

45€ por persona (iva incluido)

45€ per person (VAT included)

* Opción vegana / sin gluten

* Vegan / gluten-free option

MENÚ 2

SURTIDO DE ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA

Surtido de croquetas
Gyozas de verduras y cerdo ibérico
César roll de pollo y aguacate
Ensalada de temporada

PLATO PRINCIPAL

A escoger de antemano entre 2 opciones

Meloso de ternera, parmentier de patatas trufado y jugo de carne
Corvina asada con cremoso de calabaza
* Risotto de calabaza y espárragos

POSTRE

A escoger de antemano entre 2 opciones

* Cremoso de mango y fruta de la pasión
Tarta de queso y confitura de frutos rojos

BODEGA

Vino blanco Cara Nord (D. O. Conca de Barberà)

Vino tinto Cara Nord (D.O. Conca de Barberà)

Cava Codorniu Original ECO

Agua mineral, café e infusiones

Supl. 3€ - Cervezas

Supl. 3€

Vino tinto/blanco Cara Nord (D.O. Conca de Barberà)

Supl. 5€

Vino tinto/Blanco Luno (D.O. Montsant)

Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de Blancs

ASSORTMENT OF STARTERS AT THE CENTER OF THE TABLE

Election of croquettes
Vegetable and Iberian pork gyozas
Chicken and avocado Caesar roll
Seasonal salad

MAIN

To choose in advance between 2 options

Beef cheeks with truffled potato parmentier
Roasted sea bass with pumpkin puree
* Pumpkin and asparagus risotto

DESSERT

To choose in advance between 2 options

* Creamy mango and passion fruit
Cheese cake with red fruit confiture

WINE CELLAR

Cara Nord white wine (D. O. Conca de Barberà)

Cara Nord red wine (D. O. Conca de Barberà)

Cava Codorniu Original ECO

Mineral water, coffee and infusions

Supl. 3€ - Beers

Supl. 3€

Red/white wine Cara Nord (D.O. Conca de Barberà)

Supl. 5€

Red/white wine Luno (D.O. Montsant)

Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de Blancs

50€ por persona (iva incluido)
50€ per person (VAT included)

* Opción vegana / sin gluten
* Vegan / gluten-free option

MENÚ 3

ENTRANTE

A escoger de antemano entre 2 opciones

Ensalada de gambas, cebolla encurtida y vinagreta de mango
Huevo a baja temperatura, cremoso de patata trufado y setas
Roulade de salmón y verduras orientales

* Milhojas de berenjena, tomate y calabacín con crema de tomates

PLATO PRINCIPAL

A escoger de antemano entre 2 opciones

Paletilla de cordero deshuesada con patatas y tomates confitados al
romero

Bacalao "a la llauna" con judías de Santa Pau

Solomillo de ternera con ratatouille

* Canelón de proteína vegetal y crema de calabacín

POSTRE

A escoger de antemano entre 2 opciones

Tarta de manzana y helado de leche merengada

Mousse de chocolate y gianduja

Lingote de cacahuete y caramelo

* Panacotta de coco y gel de cacao

BODEGA

Vino blanco Cara Nord (D. O. Conca de Barberà)

Vino tinto Cara Nord (D. O. Conca de Barberà)

Cava Codorniu Original ECO

Agua mineral, café e infusiones

Supl. 3€ - Cervezas

Supl. 3€

Vino tinto/blanco Cara Nord (D.O. Conca de
Barberà)

Supl. 5€

Vino tinto/Blanco Luno (D.O. Montsant)
Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de
Blancs

STARTER

To choose in advance between 2 options

Prawn salad with pickled onion and mango vinaigrette

Low temperature egg, truffled potato creamy and mushrooms

Salmon roulade with oriental vegetables

* Seasonal vegetable millefeuille with tomatoes cream

MAIN

To choose in advance between 2 options

Boneless shoulder of lamb with potatoes and rosemary
confit tomatoes

Codfish "a la llauna" with Santa Pau beans

Beef tenderloin with ratatouille

* Vegetable cannelloni with zucchini cream

DESSERT

To choose in advance between 2 options

Apple pie with meringue milk ice cream

Chocolate and gianduja mousse

Peanut and caramel ingot

* Coconut panacotta and cocoa gel

WINE CELLAR

Cara Nord white wine (D. O. Conca de Barberà)

Cara Nord red wine (D. O. Conca de Barberà)

Cava Codorniu Original ECO

Mineral water, coffee and infusions

Supl. 3€ - Beers

Supl. 3€

Red/white wine Cara Nord (D.O. Conca de Barberà)

Supl. 5€

Red/white wine Luno (D.O. Montsant)
Cava Anna Codorniu Brut Reserva Blanc de Blancs

54€ por persona (iva incluido)
54€ per person (VAT included)

* Opción vegana / sin gluten
* Vegan / gluten-free option