

MENÚS PER A GRUPS

Menú Tradicional 88.00€ IVA inclòs

Terrina de foie gras d'ànec amb brioix // Terrina de foie gras de pato con brioche

Foie gras terrine with brioche

**

Carpaccio de gambes de amb soia // Carpaccio de gambas de con soja

Prawn Carpaccio from with soya sauce

**

Caneló Gaig amb crema de tòfona // Canelón Gaig con crema de trufa

Gaig cannelloni with black truffle cream

**

Rap al forn amb patates, pernil i sofregit d'all

Rape al horno con patatas, jamón y sofrito de ajos

Oven roasted monk fish with potatoes, Iberian ham and garlic

**

Magret d'ànec amb parmentier de mojo i poma

Magret de pato con parmentier de mojo y manzana

Charcoal grill duck breast with mojo parmetier and apple

**

La nostra crema catalana// Nuestra crema catalana // Our catalan cream

Menu Gran Apat 159.00€ IVA inclòs

Terrina de foie gras d'ànec amb brioix // Terrina de foie gras de pato con brioche

Foie gras terrine with brioche

**

Carpaccio de gambes de Palamós amb soja i caviar oscietra// Carpaccio de gambas de Palamós y caviar oscietra // Prawn Carpaccio from Palamós with soya sauce and oscietra caviar

**

Vieira i textures d'albergínia // Vieira y texturas de berenjena

Sea scallop with egg plant textures

**

Llobarro salvatge amb cremós vegetal, Pat choy i cebetes glacejades // Lubina salvaje con cremoso vegetal, Pat choy y cebollitas glaseadas // Wild sea bass with vegetable cream, Pat choy and glazed onions

**

Garrí cruixent amb amanida de maduixes i ceba tendra // Cochinillo crujiente con ensalada de fresas y cebolla tierna // Crispy suckling pig with strawberries and onion salad

**

La nostra crema Catalana // Nuestra crema Catalana // Our Catalan cream Brulé

**

Textures de xocolata 72% // Texturas de chocolate 72% // Chocolate textures 72%