

# MENÚ DEGUSTACIÓN 7 SENSES

---

**VIEIRA ASADA**

Mazorca / Trufa

**COCA DE VERDURAS**

Tou dels Til·lers / Caviar

**MORRO DE BACALAO**

Ajos tiernos / Pil-Pil

**CANELÓN**

Carne asada / Almendras

**PATO CANETÓN**

Foie / Acelgas

**PIÑA**

Coco / Ron

**CITRICOS**

Kumquat / Naranja

120€ por persona

MARIDAJE: 65€ por persona

PRECIOS EN EUROS · 10% IVA INCLUIDO

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.  
Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

Mismo menú degustación para todos los comensales.

# MENÚ DEGUSTACIÓN 5 SENSES

---

**CALÇOTS**

Queso Serrat / Sablé

**SALMÓN**

Calabacín / Corpinat

**CANELÓN**

Carne asada / Almendras

**CORDERO LECHAL**

Queso / hierbas

**COULANT**

Praliné / Stracciatella

80€ por persona

MARIDAJE: 45€ por persona

PRECIOS EN EUROS · 10% IVA INCLUIDO

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

Este establecimiento cumple las normas sobre prevención del parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

Mismo menú degustación para todos los comensales.

# ENTRANTES

**GAMBA ROJA**

Sal del Ebro

38

**CALÇOTS**

Queso Serrat / Sablé

25

**COCA DE VERDURAS**

Tou dels Til·lers / Caviar

28

**STEAK TARTARE**

Vino oloroso / Anchoas

30

**CANELÓN**

Carne asada / Almendras

29

**VIEIRAS ASADAS**

Mazorca / Trufa

28

**ARROZ ILLA DEL RIU**

Carabinero / Conejo

30

**GUISANTES LÁGRIMA**

Cigalas / Cecina de Wagyu

27

# PESCADOS

---

**LUBINA SALVAJE**

Mejillon / Azafrán

33

**SALMÓN**

Calabacín / Corpinnat

30

**MORRO DE BACALAO**

Ajos tiernos / Pil-pil

31

# CARNES

---

**CORDERO LECHAL**

Queso / Hierbas

31

**RABO DE BUEY**

Setas / Patata

35

**PATO CANETÓN**

Foie / Acelga

33