

**OPCIÓ 1**

**PER COMPARTIR**

Formatges artesans km0  
Pernil ibèric amb pa de vidre  
Tataki de tonyina vermella  
Carpaccio de llagostins amb cítrics i soja

\*\*\*\*

**SEGON A ESCOLLIR**

Suquet de lluç amb gambes i musclos

O

Cuixa d'ànec amb fruits vermells i mango

\*\*\*\*

**POSTRE**

Formatge fresc, pols de vi i fruits secs caramel·litzats

\*\*\*\*

**Cafè, maridatge i aigua**

**45€ / persona**

**\*EXTRES es cobriran a part: Gintònic (5€/u), ampolla de cava (preu per unitat), etc.**

**Grups inferiors a 8 persones es cobrarà 5€ extra per persona.**

## **OPCIÓ 2**

### **PER COMPARTIR**

Embotits ibèrics amb pa de vidre  
Carpaccio de gamba roja amb salicòrnia i salsa satay  
Mi-cuit amb cremes, geleè de mistela i pa soufflé  
Tartar de tonyina amb sabors orientals i mango

\*\*\*\*

### **SEGON A ESCOLLIR**

Melós de vedella amb codonyat, tòfona i parmentier trufada

O

Bacallà confitat, hummus d'albergínia i verdures al vapor

\*\*\*\*

### **POSTRE**

Textures de xocolata amb fruits vermells

\*\*\*\*

**Cafè, maridatge i aigua**

**50€ / persona**

**\*EXTRES es cobraran a part: Gintònic (5€/u), ampolla de cava (preu per unitat), etc.**

**Grups inferiors a 8 persones es cobrarà 5€ extra per persona.**