

## MENÚ DEGUSTACIÓ TRADICIÓ DE CUINA CATALANA

### Snack del dia

Snack del día

### Aperitiu del dia

Aperitivo del día

### Esqueixada de bacallà

Esqueixada de bacalao



### Faves a la catalana de les cuineres de Sils

Habas a la catalana de las cocineras de Sils

### Arròs Parellada

Arròs Parellada



### Cap i pota amb cigrons

Cap i pota con garbanzos



### Bunyols de xocolata amb biscuit de ratafia

Buñuelos de chocolate con biscuit de ratafia



### Petits fours



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025

SOM  
GASTRO-  
NOMIA

38€ amb maridatge de vins · 35€ sense vi

Iva inclòs



CEREAIS QUE CONTENEN GLUTEN



PEIX I PRODUCTES QUE CONTENEN PEIX



FRUITA SECA DE CLOFOLLA



ANHÍDRID SULFURÓS I SULFITS



LLET I ELS SEUS DERIVATS (INCLOSA LA LACTOSA)



CRUSTACIS I PRODUCTES QUE CONTENEN CRUSTACIS



CACAUET I PRODUCTES QUE CONTENEN CACAUET



MOSTASSA I PRODUCTES DERIVATS



OUS I PRODUCTES QUE CONTENEN OU



MOL·LUSCS I PRODUCTES A BASE DE MOL·LUSCS



API I PRODUCTES DERIVATS



TRAMUSSOS I PRODUCTES DERIVATS



SOJA I PRODUCTES QUE CONTENEN SOJA



GRANS DE SÈSAM I DERIVATS

\* Podem adaptar els nostres menús en cas d'intoleràncies, al·lèrgies o preferència alimentària vegana o vegetariana.

\* El peix ha estat sotmès a un procés de congelació com a mesura preventiva (RD 1021/22)

\*Zero malbaratament. Es pot endur el menjar que no s'acabi. A l'Aula Restaurant li facilitem l'envàs.