

## ARTS DE LA TABLE

Aquest menú se serveix a taula completa, mínim per a dues persones i amb **reserva prèvia de tres dies**.

El menú inclou dos entrants a escollir de la carta, el plat principal d'elaboració a la sala i unes postres. Cada plat serà maridat amb una copa de vi seleccionada per l'equip del restaurant.

## SNACK DEL DIA

Snack del día

## Aperitiu del dia

aperitivo del día

## Entrant fred a escollir

entrante frío a escoger

## Entrant calent a escollir

entrante caliente a escoger

## Principal a escollir

principal a escoger

## Steak Tàrtar / Escòrpora / Turbot / Jarret / Wellington Steak

Tartar / Cabracho / Rodaballo / Jarrete / Wellington

## Postres a escollir de la carta o Crep Suzette

Postres a escoger de la carta o crep suzette

## Petits Fours

50€ per persona TOT INCLÒS

Iva inclòs



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025

SOM  
GASTRO-  
NOMIA

## Entrants

**Porro a la brasa amb escabetx d'au i rave picant** 10,50€

Puerro a la brasa con escabeche de ave y rábano picante



**Esqueixada de bacallà** 12,50€

Esqueixada de bacalao



**Veloutte amb arrels i bulbs i tempura de verdura saltetjada** 11,50€

Veloutte con raíces bulbos y tempura de verdura salteada



**Faves a la catalana de les cuineres de Sils** 11,00€

Habas a la catalana de las cocineras de sils

## Segons

**Rap a l'all cremat** 13,50€

Rape al ajo quemado



**Arròs Parellada de peix i marisc amb emulsió de garotes de mar** 14,00€

Arroz parellada con pescado y marisco con emulsión de erizo de



**Pithivier de remolatxa amb remoulade** 14,50€

Pithivier de remolacha con remoulade



**Cap i pota amb cigrons** 13,00€

Cap i pota con garbanzos



## Postres

**Mel i mató (versió de Carne Ruscalleda)** 5,00€

Mel i mató (versión de Carne Ruscalleda)



**Bunyols de xocolata amb biscuit de ratafia** 5,00€

Buñuelos de chocolate con biscuit de ratafia



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA  
CATALUNYA 2025

SOM  
GASTRO-  
NOMIA

# MENÚ TRADICIÓ DE CUINA CATALANA

TRADICIÓ

## Snack del dia

Snack del dia

## Aperitiu del dia

Aperitivo del dia

## 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

Arroz 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



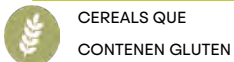
## Petits fours



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA

CATALUNYA 2025

SOM  
GASTRO-  
NOMIA



CEREALES QUE  
CONTENEN GLUTEN



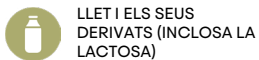
PEIX I PRODUCTES  
QUE CONTENEN PEIX



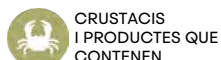
FRUITA SECA  
DE CLOFOLLA



ANHÍDRID  
SULFURÓS I SULFITS



LLET I ELS SEUS  
DERIVATS (INCLOSA LA  
LACTOSA)



CRUSTACIS  
I PRODUCTES QUE  
CONTENEN  
CRUSTACIS



CACAUET I  
PRODUCTES QUE  
CONTENEN  
CACAUET

# MENÚ INNOVACIÓ

INNOVACIÓ

## Snack del dia

Snack del dia

## Aperitiu del dia

Aperitivo del dia

## Porro a la brasa amb escabetx de pollastre i rave picant

Puerro a la brasa con escabeche de pollo y rábano picante



## Veloutte de fonoll amb arrels i bulbos

Veloutte de hinojo con raíces y bulbos



## Rape a l'all cremat

Rape al ajo quemado



## Pithivier de remolatxa

Pithivier de remolacha

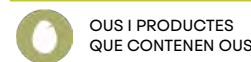


## Mel i Mató versió de la Carne Ruscalleda

Miel y mató versión Carne Ruscalleda



## Petits fours



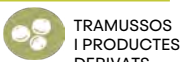
OUS I PRODUCTES  
QUE CONTENEN OUS



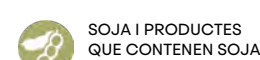
MOLLUSCS  
I PRODUCTES A BASE  
DE MOLLUSCS



API I PRODUCTES  
DERIVATS



TRAMUSSOS  
I PRODUCTES  
DERIVATS



SOJA I PRODUCTES  
QUE CONTENEN SOJA



GRANS DE SÈSAM  
I DERIVATS



MOSTASSA  
I PRODUCTES  
DERIVATS

38 € amb maridatge de vins · 35 € sense vi

Iva inclòs

38 € amb maridatge de vins · 35 € sense vi

Iva inclòs