

## 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

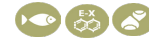
50€ per persona TOT INCLÒS

Iva inclòs

CEREALS QUE CONTENEN GLUTEN	PEIX I PRODUCTES QUE CONTENEN PEIX	FRUITA SECA DE CLOFOLLA	ANHÍDRID SULFURÓS SULFITS
LLET I ELS SEUS DERIVATS (INCLOSA LA LACTOSA)	CRUSTACIS I PRODUCTES QUE CONTENEN	CACAUET I PRODUCTES QUE CONTENEN CACAUET	MOSTASSA I PRODUCTES DERIVATS
OUS I PRODUCTES QUE CONTENEN OU	MOLLUSCS	API I PRODUCTES	TRAMUSOS I PRODUCTES DERIVATS
SOJA I PRODUCTES QUE CONTENEN SOJA		GRAND DE SÈSAM I DERIVATS	

## Entrants

Xató de verat 12.00€  
Xató de caballa



Tomàquets d'estiu, ametlla i magrana 10.50€

Tomates de verano, almendra y granada



Bolets saltats amb cremós de moniato fumat 11.50€

Setas salteadas con cremoso de boniato ahumado



Tatin de coliflor amb la seva chantilly 11.00€

Tatin de coliflor con su chantilly



## Segons

Mongetes de Santa Pau amb tripa de bacallà 13.50€

Judías de Santa Pau con tripa de bacalao



Dim sum de gamba amb el seu brou 14.00€

Dim sum de gamba con su caldo



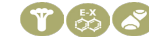
Picantó amb escamarlans 13.00€

Picantón con cigalas



Farcellet de caça, castanyes i codony 14.50€

Atadillo de caza, castañas y membrillo



## Postres

Taps de Cadaqués 5.00 €

Taps de Cadaqués



Camagroc, carbassa i iogurt de cabra 5.00 €

Rebozuelos, calabaza y yogur de cabra



CEREALS QUE CONTENEN GLUTEN	PEIX I PRODUCTES QUE CONTENEN PEIX	FRUITA SECA DE CLOFOLLA	ANHÍDRID SULFURÓS SULFITS
LLET I ELS SEUS DERIVATS (INCLOSA LA LACTOSA)	CRUSTACIS I PRODUCTES QUE CONTENEN	CACAUET I PRODUCTES QUE CONTENEN CACAUET	MOSTASSA
OUS I PRODUCTES QUE CONTENEN OU	MOLLUSCS	API I PRODUCTES	TRAMUSOS I PRODUCTES DERIVATS
SOJA I PRODUCTES QUE CONTENEN SOJA		GRANS DE SÈSAM I DERIVATS	

# MENÚ TRADICIÓ

TRADICIÓ

## Snack del dia

Snack del dia

## Aperitiu del dia

Aperitivo del dia

## Xató de verat

Xató de caballa



## Bolets saltats amb cremós de moniato fumat

Setas salteadas con cremoso de boniato ahumado



## Mongetes de Santa Pau amb tripa de bacallà

Judías de Santa Pau con tripa de bacalao



## Picantó amb escamarlans

Picantón con cigalas



## Taps de Cadaqués

Taps de Cadaqués



## Petits fours

\* 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) / El pescado ha sido sometido a un proceso de congelación como medida preventiva (RD 1021/22)

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



CEREALS 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

45€ amb maridatge de vins · 38€ sense vi

Iva inclòs

# MENÚ INNOVACIÓ

INNOVACIÓ

## Snack del dia

Snack del dia

## Aperitiu del dia

Aperitivo del dia

## Tomàquets d'estiu, ametlla i magrana

Tomates de verano, almendra y granada



## Tatin de coliflor amb la seva chantilly

Tatin de coliflor con su chantilly



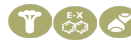
## Dim sum de gamba amb el seu brou

Dim sum de gamba con su caldo



## Farcellet de caça, castanyes i codony

Atadillo de caza, castañas y membrillo



## Camagroc, carbassa i iogurt de cabra

Rebozuelos, calabaza y yogur de cabra



## Petits fours

\* 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) / El pescado ha sido sometido a un proceso de congelación como medida preventiva (RD 1021/22)

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



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

45€ amb maridatge de vins · 38€ sense vi

Iva inclòs