

SANT VALENTÍ 2026

SABORS QUE ENAMOREN

13, 14 i 15 de febrer

PRIMERS BATECS

Sashimi de salmó amb ponzu i ous de salmó

Croqueta de rostit amb vel de pernil ibèric

Galeta cruixent amb tàrtar de tonyina vermella, pols de blat de moro fregit i emulsió de piparra

LA TROBADA

Amanida de llagostins amb fondant de formatge brie, vinagreta de papaia i fruita de la passió

UN SOL AMOR, DOS AMICS

Filet de bou amb foie, espinacs, salsa Périgueux i poma
o

Llom de llobarro amb vieires, cremós de topinambur, tirabec i salsa beurre blanc amb xampany

SABORS QUE ENDOLCEIXEN

Bavaoise de maduixes amb el seu interior, praliné feuilletine, pa de pessic airejat de red velvet, xocolata de gerds i curd de remolatxa i roses

CELLER

Aigües minerals

Vi blanc Ànec Mut · D.O. Penedès

Vi negre Raimat Vol d'Ànima · D.O. Costers del Segre

Cava Codorníu Cuvée

Cafès i infusions

65€

IVA INCLOS

Restaurant

Pelai