

# MENÚ DEL DIA | MENÚ DEL DÍA | WEEKLY MENU

**Pansotti d'espàrrecs verds i mascarpone, gel de pernil ibèric i beurre blanc**  
Pansotti de espàrregos verdes y mascarpone, gel de jamón ibérico y beurre blanc  
*Pansotti filled with green asparagus and mascarpone, Iberian ham gel and beurre blanc*



**Carpaccio de picanya amb tomàquet sec, parmesà i tàperes cruixents**  
Carpaccio de picaña con tomate seco, parmesano y alcaparras crujientes  
*Top sirloin cap carpaccio with sun-dried tomatoes, Parmesan and crispy capers*



**Crema d'albergínia fumada al Jospèr, cansalada viada a baixa temperatura i burratina**  
Crema de berenjena ahumada al Jospèr, panceta a baixa temperatura y burratina  
*Cream of Jospèr-smoked eggplant, slow-cooked pancetta and burratina*



**Amanida niçoise amb tataki de tonyina i vinagreta de mostassa**  
Ensalada niçoise con tataki de atún y vinagreta de mostaza  
*Niçoise salad with tuna tataki and mustard vinaigrette*



**Filet de llobarro amb tirabecs, tomaquets confitats i oliva Kalamata**  
Filete de lubina con tirabeques, tomatitos confitados y aceituna Kalamata  
*Sea bass loin with snow peas, confit cherry tomatoes and Kalamata olives*



**Salmó amb ajoblanco i raïm adobat**  
Salmón con ajoblanco y uvas encurtidas  
*Salmon with ajoblanco and pickled grapes*



**Fideuà de rap i carxofes amb emulsió de coral**  
Fideuà de rape y alcachofas con emulsió de coral  
*"Fideuà" with monkfish, artichokes and coral emulsion*



**Crepineta de peus de porc, duxelle de bolets i suc torrat**  
Crepineta de pies de cerdo, duxelle de setas y jugo tostado  
*Pork trotter crepinette, mushroom duxelle, and toasted juice*



**Llom baix amb patates al caliu i pebrots del piquillo**  
Lomo bajo con patatas al caliu y pimientos del piquillo  
*Sirloin steak with caliu potatoes and "pimientos del piquillo"*



**Mosaic de fruites**  
Mosaico de frutas  
*Fruit mosaic*

**Crema catalana**  
Crema catalana  
*Catalan crème*



**Mousse lleugera de gerds i cruixent de cacau**  
Mousse ligera de frambuesas y cruixent de cacau  
*Light raspberry mousse with cocoa crunch*



**El nostre flam amb chantilly**  
Nuestro flan con chantilly  
*Our crème caramel "flan" with whipped cream*



**Capritx de xocolata**  
Capricho de chocolate  
*Chocolate caprice*



32€

\*Aigua, cervesa o copa de vi inclòs · Agua, cerveza o copa de vino incluido ·

Water, beer or glass of wine included

\*Impostos inclosos · Impuestos incluidos · Tax included