



## AFEGEIX/AÑADE

- \*Menú amb Bodega (tres vins) 27,00€**  
Menú con Bodega (tres vinos)
  
- \*Menú amb Maridatge (set vins) 50,00€**  
Menú con Maridaje (siete vinos)
  
- \*Quatre aperitius gourmet 5,00€**  
Cuatro aperitivos gourmet
  
- \*Varietat de pa artesanal amb OOVE 5,00€**  
Variedad de pan artesanal con AOVE

L'essència de la nostra cuina és l'estacionalitat. Els plats poden variar segons l'època de l'any i la disponibilitat dels ingredients més frescos per garantir-ne la qualitat.

La esencia de nuestra cocina, es la estacionalidad. Los platos pueden variar según la época del año y la disponibilidad de los ingredientes más frescos para garantizar su calidad.

# Menú Degustación 105€

**FOIE I ANGUILA**  
**amb gelée d'Òporto i el seu brioix**  
FOIE Y ANGUILA  
con gelée de Oporto y su brioche

**CREMA DE TUPINAMBOUR**  
**amb gambes i bolets de temporada**  
CREMA DE TUPINAMBOUR  
con gambas y setas de temporada

**PEIX DE LA LLOTJA DEL DIA**  
PESCADO DE LA LONJA DEL DÍA

**Sorbet del dia**  
Sorbete del día

**LLOM DE VEDELLA**  
**amb salsa de moniato i tòfona i verdures**  
SOLOMILLO  
con salsa de moniato y trufa y verduritas

**Assortiment de formatges amb guarnicions i pa artesà**  
**Sup. +6€**  
Surtido de quesos con sus guarniciones y pan artesano  
Sup. +6€

**Pre postre**  
Pre postre

**Postre del dia**  
Postre del día

**Petit fours i bombons**  
Petit fours y bombones

**Preguem que, si patiu algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària, ho indiqueu a l'hora de demanar els plats.**

Rogamos que, si padecen algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, lo indiquen a la hora de pedir los platos.