



SPRING TASTING MENU

Our spring SOLC garden 🌿



Peas from Maresme with scallops and bilbaína-style bean puree



Viceroy loin with chard in pil pil style and charcoal-baked vegetables



Duck magret with foie gras and Jerusalem artichokes cream 🥛



Wild strawberries pavlova 🥛

Gluten 🌿 / Cerdo 🐷 / Lácteos 🥛 / Frutos secos 🌰 / Vegano 🌿

64€ por persona
Bebidas no incluidas

Maridaje de vino 34€ por persona

Por favor infórmenos si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria / Disponemos de listado de alérgenos completo para su consulta / Nuestro chef puede proponer una alternativa a cada plato para adaptarse a sus requerimientos