

## **MENÚ SANT JORDI 2024**

### **APERITIU DE BENVINGUDA / Aperitivo de bienvenida**

#### **CANELLE DE BRANDADA DE BACALLÀ, SABLÉ DE PARMESÀ & ESCUMA DE PARMESÀ**

*Quenelle de brandada de bacalao, sablé de parmesano & espuma de parmesano*

### **ENTRANT / Entrante**

#### **CARXOFA FREGIDA AMB A SEVA CREMA, ESCUPINYES, PERNIL & VINAGRETA DE TARONJA**

*Alcachofa frita con su crema, berberechos, jamón & vinagreta de naranja*

### **PRINCIPAL PEIX / Principal Pescado**

#### **SALMÓ AMB TEXTURES D'ESPÀRREGS, REDUCCIÓ DE VI NEGRE & VERDURES DE TEMPORADA SALTEJADES AMB MANTEGA DE SÀLVIA**

*Salmón con texturas de espárragos, reducción de vino tinto & verduras de temporada salteadas en mantequilla de salvia*

### **PRINCIPAL CARN / Principal Carne**

#### **MAGRET D'ÀNEC, XUTNEY DE MANGO, LINGOT DE PATATA & LLIMA**

*Magret de pato, chutney de mango, lingote de patata & lima*

### **POSTRES**

#### **ARRÒS AMB LLET CAMELITZAT AMB PINYA ROSTIDA & GELAT DE COCO**

*Arroz con leche caramelizado con piña asada & helado de coco*

### **CELLER / Bodega**

**VI BLANC: COLLECTION 2023; CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC; D.O EMPORDÀ  
VI NEGRE: DOS TERRAS VERMELL; CABERNET SAUVIGNON, MAZUELO, SYRAH & GARNACHA;**

**D.O MONTSANT**

**CAVA: MIM; MACABEO, XARELLO, PARELLADA; BRUT NATURE ECOLÓGICO  
AIGUES MINERALS & AMB GAS  
SERVEI DE CAFÈS & INFUSIONS**

**50€ PER PERSONA, IVA INCLÒS / 50€ por persona, IVA Incluido**