

**SANT JORDI'S MENU / Menu Sant Jordi**

**WELCOME APPETIZER / Apéritif de bienvenue**

**COD BRANDADE QUENELLE, PARMESAN SABLÉ & PARMESAN FOAM**  
*Quenelle de brandade de morue, sablé au parmesan et mousse au parmesan*

**STARTER / Entrées**

**FRIED ARTICHOKE WITH ITS CREAM, COCKLES, HAM & ORANGE VINAIGRETTE**  
*Artichauts poêlés à la crème, coques, jambon et vinaigrette à l'orange*

**MAIN COURSE FISH / Plat principal Poisson**

**SALMON WITH ASPARAGUS TEXTURES, RED WINE REDUCTION & SEASONAL VEGETABLES  
SAUTÉED IN SAGE BUTTER**  
*Saumon en texture d'asperges, réduction de vin rouge et légumes de saison sautés au beurre de sauge*

**MAIN COURSE MEAT / Plat principal viande**

**MAGRET OF DUCK, MANGO CHUTNEY, POTATO & LIME INGOT**  
*Magret de canard, chutney de mangue, pomme de terre et lingot au citron vert*

**DESSERTS**

**CARAMELIZED RICE PUDDING WITH ROASTED PINEAPPLE & COCONUT ICE CREAM**  
*Riz au lait caramélisé, ananas rôti et glace à la noix de coco*

**WINE CELLAR / Cave à vins**

**WHITE WINE: COLLECTION 2023; CHARDONNAY & SAUVIGNON BLANC; D.O EMPORDÀ  
RED WINE: DOS TERRAS VERMELL; CABERNET SAUVIGNON, MAZUELO, SYRAH & GARNACHA;  
D.O MONTSANT  
CAVA: MIM; MACABEO, XARELLO, PARELLADA; BRUT NATURE ECOLÓGICO  
MINERAL WATER & SPARKLING WATER  
COFFEE & TEAS SERVICE**

**50€ PER PERSON, VAT INCLUDED / 50 euros par personne, TVA inclus**