

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 ECOLÒGIC
AIGUES MINERALS & AMB GAS
SERVEI DE CAFÈS & INFUSIONS**

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