

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