



Menú de Sant Valentí 2022

40 €

Còctel de benvinguda



Crema de porro i topinàmbur

Caneló de salmó marinat farcit d'alvocat amb ratlladura de rave picant

Rap amb salsa de kimchi de coco amb escalunyes confitades

Melòs de galta amb parmentier de moniato trufat



Curd de maracuià amb merenga cremada

Babá napolità al rom amb nata avainillada

Celler

Vi blanc Ca N'Estruc D.O. Catalunya

Vi negre D.O Costers del Segre

Cava Signat



Valentines Menu 2022

40 €

Welcome cocktail



Leek and topinambour cream

Marinated salmon cannelloni filled with avocado and grated horseradish

Rape con salsa kimchi de coco con chalotas confitadas

Tender pork cheeks with truffled sweet potato parmentier



Passion fruit curd with toasted meringue

Rum baba with vanilla cream

Cellar

White wine Ca N'Estruc D.O. Catalunya
Red wine Raventós D.O Costers del Segre
Cava Signat



Menú de San Valentín 2022

40 €

Cóctel de bienvenida



Crema de puerros y topinambur

Canelón de salmón marinado relleno de aguacate con ralladura de rábano picante

Rape con salsa kimchi de coco con chalotas confitadas

Meloso de carrillera con parmentier de boniato trufado



Curd de maracuyá con merengue quemado

Babá napolitano al ron con nata avainillada

Bodega

Vino blanco Ca N'Estruc D.O. Catalunya

Vino tinto D.O Costers del Segre

Cava Signat