



MENÚ ESPECIAL NIT DE SANT JORDI 2026

DEGUSTACIÓ.

Perla líquida de Vermouth.

Truita líquida de patates.

Truita líquida de patates.

Croqueta de ceps.

Gilda de shitake, anxova, oliva i piparra.

Musclos de roca al mojo verd.

Rosa de remolatxa, mousse d'anguila fumada i caviar d'oli.

Tàrtar de tomàquet, sardina marinada, tàperes, alfàbrega i col kale cruixent.

Ous a 63º amb parmentier de carxofes, tòfona negra i escuma de parmesà.

Suquet de favetes del Maresme amb llagostins i shimeji.

Llobarro sense feina amb porro confitat, all negre i sablé d'ametlles.

Brioix de galta de vedella amb ruca, ceba vermella i maionesa de Xile chipotle.

La nostra rosa de vainilla amb interior de fruits vermells i roses.

Preu per comensal 57,80 €

EXCLUSIU NIT DEL 23 D'ABRIL.

Vins recomanats:

Blanc. D.O. Alella. Can Matons. Pansa Blanca. 22,50 €

Negre. D.O. Conca de Barbera. Abadia de Poblet. Trepat, Garrut Garnatxa. 24,80€

Cava Ars Collecta Reserva Blanc de Blanc. Codorniu. 24,80 €

MENÚ ESPECIAL NOCHE DE SANT JORDI 2026

DEGUSTACIÓN.

Perla líquida de Vermouth.
Tortilla líquida de patatas.
Gyoza de langostinos y ponzu.
Croqueta de boletus.
Gilda de shitake, anchoa, oliva y piparra.
Mejillones de roca al mojo verde.

Rosa de remolacha, mousse de anguila ahumada y caviar de aceite.

Tartar de tomate, sardina marinada, alcaparras, albahaca y col kale crujiente.

Huevos a 63º con parmentier de alcachofas, trufa negra y espuma de parmesano.

Suquet de habitas del Maresme con langostinos y shimeji.

Lubina sin trabajo con puerro confitado, ajo negro y sablé de almendras.

Brioche de carrillera de ternera con rúcula, cebolla roja y mahonesa de chile chipotle.

Nuestra rosa de vainilla con interior de frutos rojos y rosas.

Precio por comensal 57,80 €

EXCLUSIVO NOCHE DEL 23 DE ABRIL.

Vins recomanats:

Blanc. D.O. Alella. Can Matons. Pansa Blanca. 22,50 €

Negre. D.O. Conca de Barbera. Abadia de Poblet. Trepat, Garrut Garnatxa. 24,80€

Cava Ars Collecta Reserva Blanc de Blanc. Codorniu. 24,80 €