



# MENÚ TEMPORADA

## GUISANTES DEL MARESME

### TAPAS

Capuchino de guisantes con espuma de patatas a la trufa.  
Bizcocho aéreo de guisantes con anchoa y queso de cabra.  
Crujiente de tinta con guisantes y salsa raïta.  
Ssam de shisho, anguila caramelizada, guisantes y mahonesa de soja.

### ENTRANTE

Ensalada de guisantes, enoki y tomates secos a la menta con jamón de pato.

### SALTEADOS

Guisantes ahumados con cansalada ibérica y espuma de guisantes.

### EL PLATO DE MATARÓ

Mi versión de la sepia con guisantes.

### CON PESCADO

Bacalao confitado con morcilla, cap i pota y pil-pil de guisantes.

### CON LA CARNE

Lasaña crujiente de carrillera de ternera con bechamel de cardamomo y guisantes.

### DULCE

Crema de anís estrellado con guisantes dulces y guirlache de almendras.

### PRECIO POR COMENSAL 56,80 € IVA INCLUIDO

Este menú se servirá para todos los comensales de la mesa.

**Horarios para este menú degustación**

**noches de 20:30h a 22:00 h.**

**Domingo de 13:00h a 14:30 h.**





# MENÚ TEMPORADA

## PÈSOLS DEL MARESME

### TAPES

Caputxí de pèsols amb escuma de patates a la tòfona.

Pa de pessic aeri de pèsols amb anxova i formatge de cabra.

Cruixent de tinta amb pèsols i salsa raïta.

Ssam de shisho, anguila caramel·litzada, pèsols i maionesa de soja.

### ENTRANT

Amanida de pèsols, enoki i tomàquets secs a la menta amb pernil d'ànec.

### SALTEJATS

Pèsols fumats amb panxeta ibèrica i escuma de pèsols.

### EL PLAT DE MATARÓ

La meva versió de la sípia amb pèsols.

### AMB PEIX

Bacallà confitat amb botifarró, cap i pota i pil-pil de pèsols.

### AMB LA CARN

Lasanya cruixent de galta de vedella amb beixamel de cardamom i pèsols.

### DOLÇ

Crema d'anís estrellat amb pèsols dolços i guirlatxe d'ametlles.

**PREU PER COMENSAL 56,80 € IVA INCLÒS.**

Aquest menú es servirà per a tots els comensals de la taula.

**Horaris per a aquest menú degustació**  
**nits de 20:30 a 22:00 h.**

**Diumenge de 13:00 a 14:30 h.**

