



# MENÚ TEMPORADA

## GUISANTES DEL MARESME

### TAPAS

Caviar del Maresme con menta.

Capuchino de guisantes, espuma de patatas y trufa.

Ravioli esférico de mozzarella de bufala y guisantes.

### ENTRANTE

Ensalada de guisantes, tomates secos, caracoles de mar y shimeji.

### SALTEADOS

Guisantes salteados con cebolla tierna y gelé de jamón ibérico.

### EL PLATO DE MATARÓ

Mi versión de la sepia con guisantes.

### CON PESCADO

Bacalao a la brasa con pil-pil de guisantes, tripa de bacalao y morcilla.

### CON LA CARNE

Brioche relleno de rabo de buey, guisantes y salsa de cardamomo.

### DULCE

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

### PRECIO POR COMENSAL 48,50 € IVA INCLUIDO

Este menú se servirá para todos los comensales de la mesa.  
Los horarios para los menús degustación son de 13:00h a 14:30 h y de 20:30h a 22:00h

Sábados mediodía no estarán disponibles.





# MENÚ TEMPORADA

## PÈSOLS DEL MARESME

### TAPES

Caviar del Maresme amb menta.

Caputxí de pèsols, escuma de patates i tòfona.

Ravioli esfèric de mozzarella de bufala i pèsols.

### ENTRANT

Amanida de pèsols, tomàquets secs, cargols de mar i shimeji.

### SALTEJATS

Pèsols saltats amb ceba tendra i gelé de pernil ibèric.

### EL PLAT DE MATARÓ

La meva versió de la sípia amb pèsols.

### AMB PEIX

Bacallà a la brasa amb pil-pil de pèsols,  
tripa de bacallà i botifarró.

### AMB LA CARN

Brioix farcit de cua de bou, pèsols i salsa de cardamom.

### DOLÇ

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

**PREU PER COMENSAL 48,50 € IVA INCLÒS.**

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

Els horaris per als menús degustació són de 13: 00h a 14:30 h i de 20: 30h a 22: 00h

Dissabtes migdia no estaran disponibles.

