



MENÚ SANT JOAN DEGUSTACIÓ

Mojito de maduixa.

Guacamole al shichimi togarashi amb cherrys i nachos.

Oliva esfèrica picant.

Gyoza de llagostins i verdures amb salsa ponzu.

Croqueta de xoriço i mel.

Mollet de cotxinita pibil.

Ceviche de corvall al coriandre amb kikos.

Tempura de flor de carbassó farcida de mozzarella, anxoves i tomàquet secs

Fideua amb sípia, llagostins, musclos i all-i-oli.

Filet d'ibèric Joselito al romaní amb aligot de formatge taleggio.

La coca de Sant Joan amb crema, fruita i cabell d'àngel.

NIT DE 23 DE JUNY I 24 JUNY

PREU PER COMENSAL 44,50 € IVA INCLÒS.

VINS RECOMANATS

BLANC D.O. TERRA ALTA IVERCANOVIA GARNATXA BLANCA 18,50 €

NEGRE MONTSANT. BRUBERRY GARNATXA NEGRE 18,50 €

CAVA TITIANA BRUT NATURE. 21,50 €



MENU SAN JUAN DEGUSTACIÓN

Mojito de fresa.

Guacamole al shichimi togarashi con cherrys y nachos.

Oliva esférica picante.

Gyoza de langostinos y verduritas con salsa ponzu.

Croqueta de chorizo y miel.

Mollete de cochinita pibi.

Ceviche de corvina al cilantro con kikos.

Tempura de flor de calabacín rellena de mozzarella, anchoas y tomate secos

Fideua con sepia, langostinos, mejillones y all-i-oli.

Solomillo de ibérico Joselito al romero con aligot de queso taleggio.

La coca de Sant Juan con crema, fruta y cabello de angel.

23 DE JUNIO NOCHE Y 24 DE JUNIO

PRECIO POR COMENSAL 44,50 € IVA INCLUIDO.

VINS RECOMANATS

BLANCO D.O. TERRA ALTA IVERCANOVIA GARNATXA BLANCA 18,50 €

TINTO MONTSANT. BRUBERRY GARNATXA NEGRE 18,50 €

CAVA TITIANA BRUT NATURE. 21,50 €