

## OUR SEASONAL TASTING MENU

Steak tartare cornet with Dijon mustard

Leek vichyssoise and almonds

Truffled potato gratin with kale

Hake “all cremat” (burnt garlic stew style) with baked potatoes

Cannelloni of succulent beef with cream of morel mushrooms

Honey and mató cheese with hazelnut sponge

*Water, bread, coffee and petit fours*

45 €

*Sommelier's pairing* +16 €

*Cocktails by Manel Vehí* +20 €

## NOTRE MENU SAISONNIER DÉCOUVERTE

Cornet au steak tartare à la moutarde de Dijon

Vichyssoise aux poireaux et amandes

Mille-feuilles de pommes de terre truffées avec chou kale

Merlu à l'“all cremat” et pommes de terre au four

Cannelloni moelleux de bœuf avec crème de morilles

Mel i mató (miel et fromage frais) avec gâteau aux noisettes

*Eau, pain, café et petit fours*

45 €

*L'appariement de notre sommelier* +16 €

*Cocktails by Manel Vehí* +20 €

## NUESTRO MENÚ DE TEMPORADA

Cornete tartar de ternera y mostaza Dijon

Vychyssoise con puerros y almendras

Milhojas de patata trufada con col kale

Merluza al “all cremat” con patatas al horno

Canelón meloso de buey con crema de colmenillas

Mel y mató con bizcocho de avellanas

*Agua, pan, café y petit fours*

45 €

*Maridaje de nuestro sumiller* +16 €

*Cocktails by Manel Vehí* +20 €

## EL NOSTRE MENÚ DE TEMPORADA

Cornet de Steak tartar amb mostassa Dijon

Vychyssoise de porros i ametlles

Milfulls de patata trufada amb col kale

Lluç al all cremat amb patates al forn

Canelons melosos de bou amb crema de múrgules

Mel i mató amb bescuit d'avellanes

*Aigua, pa, café i petit fours*

45 €

*Maridatge del nostre sommelier* +16 €

*Cocktails by Manel Vehí* +20 €