

## MENÚ DE TARDOR I BOMBOLLES

Anxoves de l'Escala d'en Xilu amb pa amb tomàquet  
*Anchoas de la Escala "d'en Xilu" con pan con tomate*

\*\*\*\*\*

Croquetes de llamàntol  
*Croquetas de bogavante*

\*\*\*\*\*

Crema de carbassa amb tòfona fresca  
*Crema de calabaza con trufa fresca*

\*\*\*\*\*

Saltejat de rovellons amb ou a baixa temperatura i pernil ibèric d'aglà  
*Salteado de niscalos con huevo a baja temperatura y jamón ibérico de bellota*

\*\*\*\*\*

Tataki de bou d'Angus amb salsa de fetge d'ànec i ceps  
*Tataki de buey de Angus con salsa de hígado de pato y "ceps"*

o bé · o bien

Suprema de llobarro salvatge i gamba de Palamós amb salsa de rossinyols  
*Suprema de lubina salvaje y gamba de Palamós con salsa de rebozuelos*

\*\*\*\*\*

Full cruixent de xocolata negra amb gelat de cacauet salat  
*Hojaldre de chocolate negro con helado de cacahuete salado*

\*\*\*\*\*

Cafè i lllaminadures · *Café y golosinas*

\*\*\*\*\*

Cava Brut nature Gran reserva Leopardi dels cellers Llopart  
o  
Finca la Garriga blanc del Castell de Perelada  
o  
5 Fincas reserva del Castell de Perelada

Aigües amb i sense gas · *Aguas con y sin gas*

Preu per persona 70,00 € (IVA inclòs) · *Precio por persona 70,00 € (IVA incluido)*  
Únicament taules completes *Solo mesas completas*