

# Menú verano

*a escoger*

## ENTRANTES

Caballa marinada con "ajo blanco" de coco y fresas escabechadas

Foie gras curado a la sal con fruta confitada y aroma de flores

Arroz a la llauna con boletus, presa ibérica y alioli de azafrán

## SEGUNDOS

Magret de pato con paraguayos salteados, puntas de espárragos verdes y caramelo de Pedro Ximénez

Corvina con salsa de suquet, tartar de gamba y perlas de patata

## POSTRES

Tabla de quesos de proximidad con nueces, membrillo y sus tostadas

Piña asada al horno con helado de coco, esponja de pistacho y granizado de Malibu con lima

"Vacherin" de fresas con fresas a la pimienta, pequeños merengues y sorbete de fresa con menta del huerto

**Opció de menú complet o només 1 entrant, 1 plat principal, 1 postres**

Opción de menú completo o sólo 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre

# Menú d'estiu

*a escollir*

## ENTRANTS

Verat marinat amb "ajo blanco" de coco i maduixes escabetxades

Foie gras curat a la sal amb fruita confitada i aroma de flors

Arròs a la llauna amb ceps, presa ibèrica i allioli de safrà

## PRINCIPALS

Magret d'ànec amb paraguaians saltats, puntes d'espàrrecs verds i caramel de Pedro Ximénez

Corbina amb salsa de suquet, tàrtar de gamba i perles de patata

## POSTRES

Assortit de formatges de proximitat amb nous, codonyat i les seves torrades

Pinya rostida al forn amb gelat de coco, esponja de festucs i granissat de Malibu amb llima

"Vacherin" de maduixes amb maduixes al pebre, petits merengues i sorbet de maduixa amb menta de l'hort

**Opció de menú complet o només 1 entrant, 1 plat principal, 1 postres**

Opción de menú completo o sólo 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre

# Summer menu

*choice of*

## STARTERS

Marinated mackerel with coconut ajo blanco and pickled strawberries

Salt-cured foie gras with candied fruit and floral aromas

Crispy rice with porcini mushrooms, Iberian pork presa and saffron aioli

## MAIN COURSES

Duck magret with sautéed paraguayo peaches, green asparagus tips and Pedro Ximénez caramel

Corvina with traditional Mediterranean seafood sauce, prawn tartare and potato pearls

## DESSERTS

Selection of local cheeses with walnuts, quince paste and toasted bread

Oven-roasted pineapple with coconut ice cream, pistachio sponge and Malibu-lime granita

Strawberry vacherin with peppered strawberries, mini meringues and strawberry sorbet with garden mint

**Opció de menú complet o només 1 entrant, 1 plat principal, 1 postres**

*Opción de menú completo o sólo 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre*

# Menu d'été

---

*au choix*

## ENTRÉES

Maquereau mariné, ajo blanco à la noix de coco et fraises marinées

Foie gras affiné au sel, fruits confits et notes florales

Riz croustillant aux cèpes, presa ibérique et aïoli au safran

## PRINCIPAUX

Magret de canard, pêches paraguayano sautées, pointes d'asperges vertes et caramel au Pedro Ximénez

Corvina sauce "suquet", tartare de gambas et perles de pomme de terre

## DESSERTS

Sélection de fromages de proximité, noix, pâte de coing et toasts

Ananas rôti au four, glace coco, biscuit pistache et granité Malibu citron vert

Vacherin aux fraises, fraises au poivre, mini-meringues et sorbet fraise à la menthe du jardin

**Opció de menú complet o només 1 entrant, 1 plat principal, 1 postres**

*Opción de menú completo o sólo 1 entrante, 1 plato principal, 1 postre*