

### Menú I 49€

**Per picar** Croquetes d'ibèric, bunyols de bacallà, carpaccio de carbassó amb formatge de cabra i anacards, coca d'albergínia amb brie i tomàquet sec.

**A triar** Costella de porc a baixa temperatura, soja, mel i puré de moniato i vainilla // Bacallà, ratatuelle i pil-pil de farigola.

**Postres** Tartaleta de poma // Mousse de xocolata blanca i maracuià  
**Pa de coca, aigües, vi de la casa | cafè**

### Menú II 54€

**Per picar** Calamars a la romana, bunyols de bacallà, ous trencats amb pernil i foie, amanida de pernil d'ànec, codony i taronja.

**A triar** Entrecot cafè de Paris // Peix de llotja al forn

**Postres** Brownie de xocolata i gelat // Fruites en textures  
**Pa de coca, aigües, vi de la casa | cafè**

#### *Especificacions*

Els menús són vàlids per a grups de mínim 8 persones.

És possible canviar el postre per pastís i personalitzar els menús.

La quantitat de vi inclosa és la d'una ampolla cada 3 persones. En cas de no consumir vi, es podrà canviar per 2 consumicions.

Per una millor organització i servei, suggerim que els plats principals siguin escollits amb antel·lació.

Per formalitzar la reserva s'haurà d'abonar el 30% de l'import en concepte de paga i senyal.

