



# MENÚ ARRELS

## PARA COMPARTIR

Ensalada de tomates km 0, cebolla de Figueras encurtida, burrata italiana, piñones tostados y albahaca

Canelón de rabo de toro guisada con foie, bechamel trufada, reducción de su jugo y lascas de parmesano

Surtido de croquetas caseras  
'pollo campero, boletus y jamón ibérico extremeño'

Steak tartar al estilo Sant Pere del Bosc

Crema especiada de calabaza con frutos secos, tomates cherry pasificados, crema agria y aceite de trufa

## PLATO PRINCIPAL

Rapet de costa a la marinera con milhojas de patata y mejillones Bouchot

Lomo de lubina salvaje a la brasa con calçots, alcachofas y piparras

Cuello de cordero a baja temperatura con picada mediterránea

Lomo bajo de ternera con cremoso de brócoli, espinacas, crujiente de hierbas aromáticas y tierra de pipas

Arroz de verduras de temporada con crema de almendras crudas y toques de azafrán

## POSTRES

Cremoso de mango con espuma de chocolate blanco Valrhona

Pa amb oli, xocolata 70% i sal 2.0

Tiramisú casero, nuestra receta especial

Sorbete de pera con nueces caramelizadas y ratafia

Coulant de chocolate blanco Valrhona con frutos rojos

Café o infusión

40€