

## Menu degustation

Apéritifs  
*Aperitivos*

Crème fumée de pommes de terre et truffe  
*Crema ahumada de patatas y trufa*

Carpaccio de crevettes Thai  
*Carpaccio de gambas con un toque thai*

Fideos rossos avec deux ailis (nouilles)  
*Fideos rossos con dos alliols*

Turbot braisé et choufleur  
*Rodaballo a la brasa con cremoso de coliflor*

Carré d'agneau cuites à basse température  
*Costillar de cordero a baja temperatura*

Crème brûlée de patate douce  
*Crema catalana de moniatos*

Pain avec de l'huile d'olive et chocolate  
*Pan, aceite y chocolate*

Petit fours

# **30,90€ TVA incl.**

***Ce menu est servi jusqu'à 15h. le midi et 22h. le soir, et uniquement pour la table entière.***

Si vous avez des intolérances alimentaires ou des allergies, faites-le nous savoir afin que nous puissions adapter le menu.