

APERITIVO

Sopa de múrgoles i castanyes amb foie gras

Sopa de colmenillas y castañas con foie gras

Morels and chestnut soup with foie gras

Morcheln und Kastaniensuppe mit Gänseleber

ENTRANTE

**Tàrtar de vedella i cames seques en escabetx amb
crema de patates i ou ferrat amb randeta**

Tartar de ternera con rebozuelos encurtidos y crema
de patata con huevo frito con puntilla

*Beef tartare with pickled chanterelles and potato
cream with fried egg*

Tartar vom Rind mit eingelegten Pfifferlingen und
Kartoffelcreme mit Spiegelei

PRINCIPAL

**Llampuga i xulla amb esclata-sangs, figues,
pebre vermell i fideus secs**

Lampuga y panceta con niscalos, higos,
pimiento rojo y fideos secos

*Golden mackerel and belly pork with pine mushrooms,
figs, red pepper and dry noodles*

Goldmakrele und Bauchspeck mit Pinienpilzen,
Feigen, rotem Pfeffer und trockenen Nudeln

POSTRE

Bosc de xocolata

Chocobosque · *Chocolate forest* · Shokoladenwald

45€ (iva incluido).

Bebidas no incluidas.

(*) Menú disponible hasta el 10 de noviembre.

HORARIO

De martes noche a domingo.

Reserva previa T. +34 658 192 564

S
[
E
L
L
I
S
[
B
O
L
L
E
S
[
B
O
L
L
E
S

