

SUGERENCIAS

NAVIDAD 2022



PLATILLOS

- *Guisantes del Maresme con papada ibérica, huevo a baja temperatura y trufa negra* 22€
ALÉRGENOS: HUEVO, LÁCTEOS, SULFITOS
- *Canelones de pollo rustido con bechamel trufada* 16€
ALÉRGENOS: GLUTEN, LÁCTEOS, SULFITOS
- *Vieiras con cremoso de tupinambo, naranja y huevas de salmón* 20€
ALÉRGENOS: MOLUSCOS, PESCADO, SULFITOS, LÁCTEOS
- *Lubina con bisque de bogavante y alcachofas* 24€
ALÉRGENOS: MARISCOS, LÁCTEOS, GLUTEN, PESCADO, SULFITOS
- *Cordero a baja temperatura con risotto de trigo tierno y pistachos* 24€
ALÉRGENOS: SULFITOS, LÁCTEOS, FRUTOS SECOS

POSTRES

- *Panettone con crema inglesa* 7€
ALÉRGENOS: LÁCTEOS, FRUTOS SECOS, GLUTEN, HUEVO

CHRISTMAS

SPECIALS 2022



PLATILLOS

- *Peas from Maresme with iberian jowl, poached egg and black truffle* 22€
ALLERGENS: EGG, DAIRY, SULFITES
- *Roasted chicken cannelloni with truffled bechamel*..... 16€
ALLERGENS: GLUTEN, DAIRY, SULFITES
- *Scallops with Jerusalem artichoke cream, orange and salmon roe*..... 20€
ALLERGENS: MOLLUSCS, FISH, SULFITES, DAIRY
- *Sea bass with lobster bisque and artichokes* 24€
ALLERGENS: SEAFOOD, DAIRY, GLUTEN, FISH, SULFITES
- *Slow cooked lamb with wheat risotto and pistachios*..... 24€
ALLERGENS: SULFITES, DAIRY, NUTS

DESSERTS

- *Panettone with English cream*..... 7€
ALLERGENS: DAIRY, NUTS, GLUTEN, EGG