

**MENÚ REIS - 45€ (IVA inclòs)**

**Per compartir / Para compartir**

Fregitel·la de Pop “a feira” i calamarcets amb parmentier suau de mantega, allioli de pebre vermell i sal negra

*Fritura de Pulpo “a feira” y calamarcitos con parmentier suave de mantequilla, alioli de pimentón y sal negra*

Amanida de colors tèbia amb bunyols de formatge de cabra, gerds, pernil d'ànec i vinagreta de fruita seca

*Ensalada de colores tibia con buñuelos queso de cabra, frambuesas, jamón de pato y vinagreta de frutos secos*

Trencadissa d'ous amb pernil ibèric, pebrots de Padrón i oli de tòfona

*Rotura de huevos con jamón ibérico, pimientos del Padrón y aceite de trufa*

Assortiment d'esferes (bombó de foie, bunyols negres de bacallà i croquetes de carn d'olla)

*Surtido de esferas (bombón de foie, buñuelos negros de bacalao y croquetas de cocido)*

**Segons plats a escollir / Segundos platos a escoger**

Espatlla de cabrit al forn amb patata fornera amb espècies ( supl. 4 € )

*Paletilla de cabrito al horno con patata panadera con especias*

Calamar de costa, arròs mariner de plàncton, tomàquet confitat a la llima i allioli negre

*Calamar de costa, arroz marinero de plancton, tomate confitado a la lima y alioli negro*

Llom de bacallà amb ratatouille de xoriço ibèric, espinacs i mongetes de Santa Pau amb mussolina de romaní i mel

*Lomo de bacalao con ratatouille de chorizo ibérico, espinacas y alubias de Santa Pau con muselina de romero y miel*

Secret ibèric amb parmentier de patata a la tofòna , nabius , parmesà i ruca amb oli de fines herbes

*Secreto ibérico con parmentier de patata a la trufa , arandanos , parmesano y rúcula con aceite de finas hierbas*

**Postres**

Tortell de Reis

*Roscón de Reyes*

**Begudes/Bebidas**

Vi negre o blanc (1 ampolla cada 3 persones)

Vino tinto o blanco (1 botella cada 3 personas)

Aigua o refresc (1 per persona) / Agua o refresco (1 por persona)