

## **CARTA**

### Entrantes

Ensalada de higos con espinacas, chalotas, foie mi cuit, queso de cabra y almendra torrada. 18€

Caballa curada con cítricos, pomelo, naranja, lima, menta fresca y ají amarillo. 18€

Crema de calabaza con calabaza al horno, pipas de calabaza y chalotas 16 €



### Arroz y pasta

Raviolis de pularda con salsa de foie, salsa de pularda y setas de temporada. 21€

Rigatonis con estofado de ternera de Girona. 25€

Arroz de perdiz y sepia. 27€



### Pescados

Merluza confitada a baja temperatura, con pesto de rúcula, caldo de sus espinas, espárragos verdes y aceite de ajo y perejil. 28€

Suquet de pescado del día con ñoquis de patata. 32€



### Carnes

Escalope de entrecot de ternera con queso Galmesan, encurtidos, tomates cherrys, hierbas frescas y parmentier de patata. 27€

Llata de ternera de Girona con puré de apio nabo, cremoso de setas, aceite de romero, polvo de oliva negra y trufa de verano. 32€



### Postres

Crema catalana de vainilla, helado de manzana al horno y zumo de manzana. 12€

Copa de fresas con nata, confitura de rosas, fresitas, crujiente de fresas y perfume de rosas. 13€

Clafoutis de higos con sorbete de higos. 14€

Tarta cremosa de queso con chocolate, helado de vainilla y reducción de cacao. 14€