

## MENÚ SYNERA (DEGUSTACIÓ SORPRESA)

Un APERITIU

Tres ENTRANTS

Un PEIX

Una CARN

POSTRES

& MIG-GINTÒNIC

# 36€

(IVA inclòs/preu per persona)

Inclou pa, 1/2 l. d'aigua ó  
1/2 ampolla de vi i  
1/2 Gintònic

## MENÚ MIGDIA CAP DE SETMANA

12 I 13 DE GENER

\*Menú subjecte a modificacions

### Entrants (per compartir)

ENCENALLS de pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet (1)

TOMÀQUET d'en Valenti amb burrata (3)

RAVIOLI WANTON de brandada de bacallà(1,3,6)

COCA de recapte amb escalivada i formatge de cabra (1,3)

### Segons (a triar)

CONILL de bosc amb castanyes i salsa de xocolata (1,4,5,8)

PRESA IBÈRICA amb salsa Café de Paris (1,3,)

XAI d'en Pichón al Jospet ()

CUIXA D'ÀNEC confitada amb salsa de taronja ()

LLOM de bacallà amb romesco i cigrons (5,6)

TATAKI de tonyina amb confitura de tomàquet i maionesa de curry vermell (5,6)

GAMBETES de la llotja d'Arenys amb alls tendres (Sup. 6€) (7)

ARROS de PALS amb escamarlanets de la llotja (Sup. 8€) (min 2 pax) (1,6)

GALTA de vedella al vi negre ()

### Postres

MATÓ de cabra de Can Xicoy amb anous i mel (3,5)

COULANT de xocolata amb xarrup de gerds (2,3)

TATIN de poma amb gelat de vainilla ()

MOUSSE de dues xocolates ()

MADUIXOTS d'en Marpons amb moscatell ()

\*\*D'INFORMACIÓ EN MATÈRIA D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES. Per a la seva seguretat, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti el personal pels processos d'elaboració dels diferents plats. \*\*Tots els nostres plats son elaborats per nosaltres.

### Llegenda d'al·lèrgens

1 Gluten

2 Ous

3 Lactics

4 Sulfits

5 Fruits secs

6 Peix

7 Mol·luscs

8 Api

9 Crustacis

10 Sèsam

11 Soja

# 29.5€

(IVA inclòs/preu per persona)

(Inclou pa, 1/2 l. d'aigua ó  
1/2 ampolla de vi)