

## MENÚ DEGUSTACIÓN / MENÚ DEGUSTACIÓ

50 €

Lingote de foie mi cuit con reducción de Pedro Ximénez  
*Lingot de foie mi cuit amb reducció de Pedro Ximenez*

Crema de Guisantes del Maresme con jamón ibérico y trufa negra  
*Crema de Pèsols del Maresme amb pernil Ibèric i tòfona negra*

Raviolis melosos de ternera con ricotta y espinacas  
*Raviolis melossos de vedella amb ricotta i espinacs*

Bacalao gratinado “al estilo Helena”  
*Bacallà gratinat “al estil Helena”*

Cochinillo crujiente con membrillo especiado  
*Garrí cruixent amb codony especiat*

Sorbete de citronela con manzana, anís estrellado y lima  
*Sorbet de citronela amb poma, anís estrellat*

Milhojas de crema con fruta de temporada  
*Milfulls de crema amb fruita de temporada*

Servicio de pan y agua incluido / *Servei de pa i aigua inclòs*

El maridaje de nuestro Sumiller / *El maridatge del nostre Sumellier* 15 €

El maridaje de cocktail by Manel Vehi / *El maridatge de cocktail by Manel Vehi* 20 €