

TASTING MENU / MENÚ DÉGUSTATION

50 €

Mi-cuit Foie with reduction of Pedro Ximénez

*Lingot de foie mi-cuit au Pedro Ximénez*

Cream of peas from Maresme with Iberian ham and black truffle

*Crème de petits pois du Maresme, jambon ibérique et truffe noire*

Raviolis with tender braised beef, ricotta cheese and spinach

*Raviolis crémeux au boeuf*

Cod gratin "Helena style"

*Morue gratinée "façon Helena"*

Crispy piglet with spiced quince

*Cochon de lait croustillant et coing épicé*

Citronella sorbet with apple, anise and lime

*Sorbet à la citronnelle, pomme, anis étoilé et citron vert*

Strudel with cream and seasonal fruit

*Mille-feuille à la crème, fruits de saison*

Bread and water service included / *Pain et eau inclus*

Wine pairing from our cellar / *L'appariement de notre Sommelier* 15 €

Cocktail pairing by Manel Vehi / *L'appariement de cocktails by Manel Vehi* 20 €