

COMIDA

# PRODUCTO

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA  
Y PAN CON TOMATE  
**32,50**

GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO  
COCINADA ENTRE LINO  
**38,00**

OSTRA AMÉLIE Nº 3 *SPÉCIALE DE CLAIRE*  
· MEDIA DOCENA ·  
**46,00**

ORTIGUILLAS DE MAR CRUJIENTES  
CON SALSA MISO Y ERIZO DE ROCA  
**27,50**

# ENTRANTES

ENSALADA DE VERDURAS, TALLOS  
Y AGUA DE TOMATE PERFUMADA  
**25,50**

STEAK TARTARE CON PATATAS SOUFFLÉ  
**30,00**

BERBERECHOS AL NATURAL CON ALCACHOFAS  
EN SALSA VERDE  
**38,00**

ARROZ DE BOGAVANTE CON SALSA CARDINAL  
Y ACEITE DE NARANJA  
**41,00**

CANELÓN TRUFADO DE CARNE ASADA, BECHAMEL  
DE ALMENDRAS Y JUGO DE RUSTIDO  
**32,50**

VIEIRAS GRATINADAS CON PURÉ DE COLIFLOR AHUMADO  
Y VINAGRETA DE PISTACHOS  
**37,50**

HABITAS Y GUISANTES DEL MARESME A LA CATALANA  
**28,50**

---

# PESCADOS

---

LUBINA ASADA CON RAÍCES  
Y JUGO ANISADO  
**39,50**

BACALAO CONFITADO CON GARBANZOS DE MURA,  
GUIISO DE OREJA DE CERDO Y ALIOLI DE CIRUELA  
**32,00**

MERLUZA CON *PIL-PIL* DE CITRONELA  
Y CANELÓN DE ACELGA AL VAPOR  
**38,50**

CALAMAR DE POTERA A LA PARRILLA  
"A LO PELAYO"  
**32,50**

---

# CARNES

---

CORDERO LECHAL CON BERENJENA ASADA,  
MISO ROJO Y QUESO DE CABRA  
**40,00**

PALETILLA DE CONEJO DESHUESADA  
ENVUELTA EN PANCETA IBÉRICA Y PATATA TRUFADA  
**32,00**

COCHINILLO CONFITADO  
CON TEXTURAS DE MANZANA  
**44,50**

CHATEAUBRIAND ASADO CON PATATAS PANADERA,  
SALSA DE SETAS, BEARNESA Y *DEMI-GALCE*  
**420 gr. (Min. 2 pax)**  
**29,50 p/p**



# EXPERIENCIA GASTRONÓMICA 5 SENSES

---

## APERITIVOS Be So

---

## ENTRANTES

VIEIRAS GRATINADAS CON PURÉ DE COLIFLOR AHUMADO Y VINAGRETA DE PISTACHOS

---

## PESCADO

LUBINA ASADA CON RAÍCES Y JUGO ANISADO

---

## CARNE

CANELÓN DE CARNE ASADA, BECHAMEL DE ALMENDRAS Y JUGO DE RUSTIDO  
PALETILLA DE CONEJO DESHUESADA ENVUELTA EN PANCETA IBÉRICA Y PATATA TRUFADA

---

## POSTRE

TORRIJA CON HELADO DE HABA TONKA

80 EUROS · 10% IVA INCLUIDO

MARIDAJE: 45 EUROS

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.



# EXPERIENCIA GASTRONÓMICA 7 SENSES

---

## APERITIVOS Be So

---

### ENTRANTES

ENSALADA DE VERDURAS, TALLOS Y AGUA DE TOMATE PERFUMADA  
ROYALE DE GAMBA

---

### PESCADO

LUBINA ASADA CON RAÍCES Y JUGO ANISADO

---

### CARNE

CANELÓN TRUFADO DE CARNE ASADA, BECHAMEL DE ALMENDRAS Y JUGO DE RUSTIDO  
COCHINILLO CONFITADO CON TEXTURAS DE MANZANA

---

### PRE-POSTRE

MOUSSE DE FRAMBUESA CON FRESAS OSMOTIZADAS Y HELADO DE YOGUR GRIEGO

---

### POSTRE

TORRIJA CON HELADO DE HABA TONKA

120 EUROS - 10% IVA INCLUIDO  
MARIDAJE: 65 EUROS

Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal.

