

A VISTA

Barra i Fogons

Menú compartir centro de mesa

(1 plato cada tres personas para compartir)

Buñelo de butiarras negra y allioli de membrillo
(1 unidad por persona)

-

Ensaladilla Rusa de boniato, encurtidos y ventresca de atún.

-

Tatin de cebolla y parmesano

-

Murgulas a la crema

-

Arroz de trufa

-

Magret de pato, castañas y cremoso de boniato.

Postres

2 postres a elección del chef

Bodega

Consultar la opción de maridaje.

Pan, 1 agua y (1 copa de cerveza o 1 copa de vino o 1 refresco) incluido por persona.

Café no incluido.

55€ iva incluido

Los menús tipo degustación NO estarán disponibles en los servicios de comida a partir de las 14:30h ni los de cenar a partir de las 21:30h.

¡Gracias por su comprensión!

A VISTA

Barra i Fogons

Group Menu.

(1 dish for every 3 people)

Black sausage fritter with quince aioli.

(1 und per person)

-

Sweet potato salad, pickles mayonnaise and tuna belly.

-

Onion tatin with parmesan cream

-

Morels with cream

-

Truffle rice

-

Duck breast with creamy sweet potato and season mushrooms.

Desserts

2 desserts of the chef's choice

Wine

Consult the pairing option.

**Bread, 1 water bottle and (1 glass of beer, 1 glass of wine or 1 soft drink)
included per person.
Coffe not included.**

55€ iva included

Tasting menus will NOT be available for lunch service after 2:30 pm or for dinner service after 9:30 pm.

Thank you for your understanding!