

Menú A

ENTRANTE / STARTER

Ensalada de perlas de mozzarella con tomates secos, langostinos y salsa pesto
Mozzarella Pearl salads with dried tomatoes, prawns and pesto sauce

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Suprema de merluza en salsa verde, berberechos y espárragos
Hake supreme in Green sauce, cockles and asparagus

POSTRE / DESSERT

Cremoso de queso fresco con fresitas
Creamy fresh cheese with strawberries

BODEGA / BEVERAGES

Vino Blanco / *White Wine*: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedés)
Vino Tinto / *Red Wine*: Arnegui Reserva (D.O. Ca. Rioja)
Aguas minerales / *Mineral water*

Cafés, Descafeinados e Infusiones / *Coffee, decaffeinated and teas*
Petit Fours

PRECIO POR PERSONA: 72,00€ + IVA 10%

PRICE PER PERSON: 72,00€ + VAT 10%



Menú B

ENTRANTE / STARTER

Pan de coca con tomate / *Coca bread with tomato*
Surtido de quesos / *Assortment of cheeses*
Tomate con burrata y salsa pesto / *Tomato with burrata and pesto sauce*
Croquetas de jamón ibérico / *Iberian ham croquettes*
Paella del senyoret / *Paella del senyoret*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Confit de pato con parmentier trufado y salsa de vino
Duck confit with truffle parmentier and wine sauce

POSTRE / DESSERT

Mousse de chocolate blanco con maracuyá
White chocolate mousse with passion fruit

BODEGA / BEVERAGES

Vino Blanco / *White Wine*: Analivia (D.O. Rueda)
Vino Tinto / *Red Wine*: Garbó (D.O. Montsant)
Aguas minerales / *Mineral water*

Cafés, Descafeinados e Infusiones / *Coffee, decaffeinated and teas*
Petit Fours

PRECIO POR PERSONA: 75,00€ + IVA 10%

PRICE PER PERSON: 75,00€ + VAT 10%



Menú C

ENTRANTE / STARTER

Tataki de salmón con sésamo. Emulsion de aguacate, germinados y huevas
Salmon tataki with sesame. Avocado emulsion, sprouts and roe

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Meloso de ternera con puré de calabaza especiada y reducción de vino
Creamy veal with spiced pumpkin puree and wine reduction

POSTRE / DESSERT

Pastelito de avellanas y chocolate sobre galleta de almendra
Hazelnut and chocolate cake on almond biscuit

BODEGA / BEVERAGES

Vino Blanco / *White Wine*: Raimat Chardonnay (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto / *Red Wine*: Raimat Cabernet Sauvignon (D.O. Costers del Segre)
Aguas minerales / *Mineral water*

Cafés, Descafeinados e Infusiones / *Coffee, decaffeinated and teas*
Petit Fours

PRECIO POR PERSONA: 78,00€ + IVA 10%

PRICE PER PERSON: 78,00€ + VAT 10%



Menü D

ENTRANTE / STARTER

Ensalada de bogavante con micro vegetales,
Perlas de aceite de oliva y vinagreta de crustáceos

*Lobster salad with micro vegetables,
olive oil pearls and crustacean vinaigrette*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Paletilla de cordero a baja temperatura
con mini patatitas, chalotas y calabaza

*Lamb shoulder at low temperature
with mini potatoes, shallots and pumpkin*

POSTRE / DESSERT

Las 4 texturas de chocolate
The 4 chocolate textures

BODEGA / BEVERAGES

Vino Blanco / *White Wine*: Ermita d'Espiells (D.O. Penedès)

Vino Tinto / *Red Wine*: Rocaplana (D.O. Penedés)

Aguas minerales / *Mineral water*

Cafés, Descafeinados e Infusiones / *Coffee, decaffeinated and teas*
Petit Fours

PRECIO POR PERSONA: 84,00€ + IVA 10%

PRICE PER PERSON: 84,00€ + VAT 10%



Menú E

El Xalet
de Montjuic

ENTRANTE / STARTER

Canelón de marisco con crema de crustáceos,
perlas de aceite de oliva y brotes verdes
*Seafood cennelloni with shellfish cream,
olive oil pearls and Green shoots*

PRINCIPAL / MAIN COURSE

Solomillo de ternera
con pastelito de patata al gratén, cebollitas perla y salsa Café de París
*Beef tenderloin
with gratin potato cake, Pearl onions and Café de París sauce*

POSTRE / DESSERT

Milhojas de crema de vainilla y chocolate
Strudel of vanilla and chocolate cream

BODEGA / BEVERAGES

Vino Blanco / *White Wine*: Martivilli (D.O. Rueda)
Vino Tinto / *Red Wine*: Legaris Reserva (D.O. Ribera del Duero)
Aguas minerales / *Mineral water*

Cafés, Descafeinados e Infusiones / *Coffee, decaffeinated and teas*
Petit Fours

PRECIO POR PERSONA: 87,00€ + IVA 10%

PRICE PER PERSON: 87,00€ + VAT 10%

