

LOS ENTRANTES

FILETE DE CABALLA CURADA SOBRE SOPA DE GAZPACHO <i>Al aceite de hierba buena y salvia</i>	12€
TOMATE "COR DE BOU" <i>Ventresca de atún, cebolla escabechada y queso fresco</i>	12€
OREJA DE CERDO, ENSALADA ESCAROLA Y PIÑONES <i>Manzana ácida, fresa y tomatitos confitados en albahaca</i>	13€
MOLLEJA DE CORDERO GUISADA <i>Picatostes de cordero y huevo poché</i>	16€
CARPACCIO DE ATÚN ROJO <i>En escabeche, mayonesa cítrica y pesto</i>	19€
FLOR DE CALABACÍN RELLENA, MAJADO DE SETAS Y PIÑONES <i>En tempura con crema de ajo y limón encurtido</i>	15€
JAMÓN IBÉRICO D.O HUELVA <i>Acompañado con pan de cristal con tomate</i>	24€
CAVIAR BAERI « PERLE NOIRE »... POR PURO PLACER ! <i>50 grs de caviar con blinis y 2 copas de cava</i>	85€

CARNES

CABRITO COCIDO A BAJA TEMPERATURA <i>Con risotto de trigo y glaseado de su propio jugo</i>	27€
TATAKI DE BUEY "RUBIA GALLEGA" <i>Con setas salteadas</i>	24€
PIES DE CERDO <i>Con calamar y gambas de roses</i>	22€
"FRICANDO" DE TERNERA Y FOIE <i>Con cebolla confitada y aire de Boletus</i>	26€
COSTILLAS DE CERDO IBÉRICO COCIDAS A BAJA TEMPERATURA <i>Glaseadas en su propio jugo con mini verduritas i patatas del huerto</i>	25€

PESCADOS

VENTRESCA DE ATÚN ROJO A LA BRASA <i>Acelgas, espinacas salteadas, crema de algas, huevas de trucha i reducción de atún</i>	27€
“SUQUET” DE PESCADO <i>Cigala y almejas</i>	26€
PESCADO DE LONJA <i>Mini verduritas con salsa de hierbas aromáticas</i>	25€
LUBINA SALVAJE A LA MEUNIERE <i>Con aire de remolacha y arroz suflado</i>	28€

LOS ARROCES

EL ARROZ CREMOSO “DEL SENYORET” <i>Bogavante y calamar</i>	38€
EL ARROZ DE MONTAÑA <i>Setas y butifarra</i>	23€

LOS POSTRES

PIÑA A LA BRASA <i>Con helado de coco</i>	11€
PASIONATA <i>Espuma de yogurt y helado de fruta de la pasión sobre una cama de crumble</i>	10€
ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA <i>Con zumo de naranja</i>	9€
LA TRILOGÍA DE HELADOS CASEROS	10€
SEMIFRÍO DE KÉFIR CON HIERBAS SILVESTRES <i>Frutos del bosque</i>	11 €
PAN CON CHOCOLATE <i>Con el aceite de oliva del Mas, flor de sal i frambuesas liofilizadas</i>	10€

En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.

MENÚ "SABORES" ... EN 4 SERVICIOS

TOMATE "COR DE BOU"

Ventresca de atún, cebolla escabechada y queso fresco

o

OREJA DE CERDO, ENSALADA ESCAROLA Y PIÑONES

Manzana ácida, fresa y tomatitos confitados en albahaca

"SUQUET" DE PESCADO

Cigala y almejas

o

PESCADO DE LA LONJA A LA BRASA

Mini verduritas con salsa de hierbas aromáticas

CABRITO COCIDO A BAJA TEMPERATURA

Con risotto de trigo y glaseado de su propio jugo

o

CARRILLERA DE TERNERA COCIDA A BAJA TEMPERATURA

Con espuma de patata y su propio jugo

PIÑA A LA BRASA

Con helado de coco

o

PAN CON CHOCOLATE

Con el aceite de oliva del Mas, flor de sal i frambuesas liofilizadas

48€ (IVA incluido)

*¡Para un mejor servicio el chef Dani Tornos,
recomienda este menú para todo el conjunto de la mesa ... Gracias!*

MENÚ "SABORES" ... EN 6 SERVICIOS

CARPACCIO DE ATÚN ROJO

En escabeche, mayonesa cítrica y pesto

-

TOMATE "COR DE BOU"

Ventresca de atún, cebolla escabechada y queso fresco

-

LUBINA SALVAJE A LA MEUNIERE

Con aire de remolacha y arroz suflado

-

CABRITO COCIDO A BAJA TEMPERATURA

Con risotto de trigo y glaseado de su propio jugo

-

TATAKI DE BUEY "RUBIA GALLEGA"

Con setas salteadas

-

PASIONATA

*Espuma de yogurt y helado de fruta de la pasión
sobre una cama de crumble*

68€ (IVA incluido)

*¡Para un mejor servicio el chef Dani Tornos,
recomienda este menú para todo el conjunto de la mesa ... Gracias!*