

Para comenzar

| | |
|--|-----|
| Terrina de foie-gras, capa de pan de higo, pan de especias, gelatina de Fondillón y gel de maracuyá. _____ | 23€ |
| Pañuelo de Atún, salsa XO, cremoso de pistachos, acelga y gambosí frito. _____ | 25€ |
| Láminas de lomo de vaca aliñado, mango, cilantro y cremoso de aguacate. _____ | 24€ |
| Ensalada de gamba blanca con judías verdes, queso feta, anchoas y nueces. _____ | 21€ |
| Sepionet, papada crujiente, habitas y alioli. _____ | 23€ |

De la Tierra

| | |
|---|-----|
| Cordero, requesón de oveja, grosellas, raita de hierbas del Montgó y salsa de regaliz*. _____ | 38€ |
| Presa ibérica, puré de apio bola, láminas encurtidas con puré de ciruelas, ajo negro y su salsa reducida. _____ | 27€ |
| Solomillo de vaca con reducción de vino oloroso, tatin de pera y ceniza de tomillo. _____ | 32€ |

Del Mar

| | |
|--|-----|
| Suquet de rape y avellanas con carabineros, morcilla de arroz y tinta y picatostes de pan. _____ | 33€ |
| Rodaballo salvaje asado, tallarín de calamar y calabacín, pil-pil sedoso de vainilla*. _____ | 38€ |
| Pescado de lonja con lechuga a la brasa, patatas confitadas y caldo de borreta. _____ | 32€ |

Un dulce final

| | |
|--|-----|
| Texturas de naranja, chocolate y aceite de oliva virgen extra. _____ | 10€ |
| Cremoso de albahaca, galleta de jengibre, ganache de chocolate blanco y yuzu, bizcocho de sifón de yogur y helado de lima. _____ | 10€ |
| Espuma de arroz con leche, palomitas garrapiñadas, posos de café, cremosos de toffee y helado de Bayleis. _____ | 10€ |
| Pastisset de melocotón y mango acompañado de cremoso de lichi y terminado con una salsa de vainilla y cardamomo. _____ | 10€ |

Servicio de pan 2,5€ por persona

*Estos platos conllevan un suplemento adicional de 8€ para aquellos clientes con régimen de media pensión.