

## Menú Degustación

Pulpo a la plancha, hinojo encurtido y calabacín

Berenjena y judías con miel, albahaca y cacahuètes\*

Arroz de crustáceos

Rodaballo con alcaparras y tupinambo \*

Cochinillo confitado y chutney de higos\*

Milhojas de crema y frutos rojos\*

Menú degustación 50€, opción maridaje +18€

Menú corto (platos marcados \*) 37€, opción maridaje +13€

## Bodega

### Blancos

Cooperativa l'Olivera **BLANC DE SERÈ** 2018 D.O. Costers del Segre

19,00€ copa 4,75€

Coto de Gomariz **THE FLOWER AND THE BEE** 2018 D.O. Ribeiro

24,00€ copa 6,00€

Cellers Tarroné **A PART** 2016 D.O. Terra Alta

30,00€ copa 7,50€

### Tintos

Brutal wines **BRUTAL** 2017 Terra Alta

19,00€ copa 4,75€

Dit Celler **SELENITA** 2018 D.O. Montsant

24,00€ copa 6,00€

Can Calopa **NEGRE NATURAL** Collserola, Barcelona

30,00€ copa 7,50€

### Cava

**MONT-FERRANT BRUT NATURE** 2013 D.O. Cava

19,00€ copa 3,50€