



## **MENU DEGUSTACIO**

## **MENU DEGUSTACION**

*Amanida d'arengada, taronja, magrana amb amiment d'olives i herbes aromàtiques.  
Ensalada de arenque, naranja, granada con aderezo de aceitunas y hierbas aromáticas.*

*Canelons freds de carpacio de peus de porc, escamarla i bolets i crema suau d'all blanquejat.  
Canelones frios de carpacio de pies de cerdo con cigala y setas con crema suave de ajo blanqueado.*

*Saquet cruixenc de marisc al romesco de Tarragona i vaset de crema de peix de roca.  
Atadillo crujiente de marisco al romesco y vasito de crema de pescado de roca.*

### **Un segon plat a triar**

### **Un segundo plato a escoger**

*-Tartar de tonyina i gamba de Tarragona , perles de salmó i amanida de moixama.  
-Tartar de atún y gamba de Tarragona con perlas de salmón y ensalada de mojama.*

*-Selecció de botifarres gourmet (llonganissa de bolets, foie, gamba, baldana) en crema de carxofa i gelea del rostit.  
-Selección de longanizas gourmet (setas, foie, gamba) con crema suave de alcachofa y jalea de jugo del mismo asado.*

*-Lluc de palangre al cava amb saquet cruixent de verdures.  
-Merluza de pincho al cava con saquito crujiente de verduras.*

*-Espotlla de xai cuita a baixa temperatura amb llimona salada i fruits secs.  
-Espalda de cordero cocida a baja temperatura con limón encurtido y frutos secos.*

*-Suquet mariner de rap amb sèpia i llagostí.  
-Guisado mariner de cola de rape con sepia y langostino.*

*DEGUSTACIO DE Postres de la casa:*

*Mousse de xocolata blanc i negre amb avellanes i whisky.  
Mouse chocolate blanco y negro con avellanas y whisky.*

*Assortiment de dolços (tres peces).  
Variedad de dulces de pasteleria (tres piezas).*

*Vins de la Terra Alta, aigua. PREU 25€*

*COPA OPCIONAL 4€ COPA PREMIUM OPCIONAL 7€*