



## Menú Degustació TEMPORADA PRIMAVERA 2022

### APERITIUS MEDITERRANIS

Negroni sour de tronja fumada, anguila i sisho

'Pringle' xip de pollastre a l'ast

Ametlles garrapinyades amb flor de sal, pebre trencada i mel

Bonsai d'olives farcides de formatge *Tou dels Cadells* i anxova

Baguette d'oli, tartar de tomàquet i tota l'anxova

### CAPRICIS GRASSOS

Les nostres mantegues i tarrines elaborades amb productes frescos de temporada

Degustació de pans artesans del Forn dels Banys elaborats amb massa mare

### PLATILLO D'AUTOR

Pizza bianca tartuffata

### ARRÒS PRIM I SOCARRAT

Arròs mar i muntanya de cap i pota i pop

### TOTA LA PESCA

Suprema de peix de llotja (s/m) servida amb suggeriments de temporada

### LES DARRERIES

Cornetto de llimona

**58,80€**  
IVA INCLÒS





## Menú Degustació FESTIVAL PRIMAVERA 2022

### APERITIUS MEDITERRANIS

Negroni sour de tronja fumada, anguila i sisho  
'Pringle' xip de pollastre a l'ast  
Ametlles garrapinyades amb flor de sal, pebre trencada i mel  
Bonsai d'olives farcides de formatge *Tou dels Cadells* i anxova  
Baguette d'oli, tartar de tomàquet i tota l'anxova

### PETITES MOSSEGADES

Infusió de tubercles i herbes fresques del Vallès  
Croqueta líquida de carn d'olla, crestes de gall a la brasa i ximixurri de ratafia  
Vel de cecina de bou semental de León (22 mesos de curació)

### CAPRICIS GRASSOS

Les nostres mantegues i tarrines elaborades amb productes frescos de temporada  
Degustació de pans artesans del Forn dels Banys elaborats amb massa mare

### PRIMER TEMPS VERNAL

Vel de tomàquets Paolo Petrilli i maduixots esclafats, verat fumat, toffe, brots tendres  
i *gelatto all'aceto balsámico Ludovico Campari*

### PLATILLO D'AUTOR

Pizza bianca tartuffata

### LA LLOTJA

Suprema de peix de llotja (s/m) amb suggeriments de temporada

### LA VIANDA

Ànec salvatge Cinc aglans en quatre parts. Royale de remolatxa, poma I àpi rave

### LES FARINETES

*Risotto* de burratina, maduixes de bosc i vainilla

### LES DARRERIES

Sascher de cacao, bledes dolces,  
pebrot del piquillo i sorbet de ratafia

**68,80€**  
IVA INCLÒS

