

## **Els menús dels Diferent...Los menús del Diferent**

**Els hi proposem tres menús per que puguin gaudir al màxim de la nostra cuina.**  
Les proponemos tres menús para que puedan disfrutar al máximo de nuestra cocina.

### **Menú Diferent...Menú Diferent**

**Tres primers i un arròs per compartir, un segon a escollir i un postra.**  
Tres primeros y un Arroz para compartir, un segundo a escoger y un postre.

**48.50€ Per persona...Por persona**

### **Menú Petit Degusta...Menú Pequeño Degusta**

**Tots els plats per compartir al mig de la taula.**  
Todos los platos para compartir en mitad de la mesa.

**59.50€ Per persona...Por persona**

### **Menú Degustació...Menú Degustación**

**Tots els plats son individuals. Todos los platos son individuales.**

**79.50€ Per persona...Por persona**

**Tots els menús inclouen pa, aperitiu, petit fours i iva / Beguda no inclosa**  
Todos los menús incluyen pan, aperitivo, petit fours e iva / Bebida no incluida

**Tots els menús és serviran només en taules completes**  
Todos los menús se servirá solamente en mesas completas

## **Menú Diferent...Menú Diferent**

**per compartir /para compartir**

**Papillota de pèsols amb escopinyes llima i menta**

Papillote de guisantes con berberechos lima y menta

**Pop a la brasa, col kimchi, Parmentier de patates i "migas" amb pebre vermell de la Vera**

Pulpo a la brasa, col kimchi, Parmentier de patatas y migas con pimentón de la Vera

**Laminat de Black Angus, vinagreta de mel i soja i gelat de mostassa**

Carpaccio de Black Angus, vinagreta de miel y soja y helado de mostaza

.....

**Arròs negre de sepionetes i allioli de julivert**

Arroz negro de sepias pequeñas y alioli de perejil

....

**a escollir / a escoger**

**Molla negra a la brasa amb albergínia i pebrot escalivat**

Brótola a la brasa con berenjena y pimientos asados

o

**Carrat de xai amb favetes saltades i menta**

Carré de cordero con habitas salteadas y menta

**Per acabar... Para terminar**

**Tatin de pera, vainilla i canyella**

Tatin de pera, vainilla y canela

## **Menú Petit Degusta...Menú Pequeño Degusta**

**per compartir /para compartir**

**Gaspatxet d'avellanes amb gelat de formatge de cabra i olives kalamata**

Gazpachito de avellanes con helado de queso de cabra y olivas kalamata

**Papillota de pèsols amb escopinyes llima i menta**

Papillote de guisantes con berberechos lima y menta

**Torró de foie amb xocolata i pera al cardamom**

Turrón de foie con chocolate y pera al cardamomo

**Cocotxes de bacallà amb salsa verda**

Cocochas de bacalao con salsa verde

**Ànec 5 Aglans, el seu arròs i taronja**

Pato 5 Aglans , su Arroz i naranja

**Royal de vedella amb foie, nyàmeres i cebetes brasejades**

Royal de ternera con foie, tupinambo y cebolletas braseadas

**Pre- postre del dia**

Pre- postre del día

**Cuba libre**

Cuba libre

## **Menú Degustació...Menú Degustación**

### **Ostra Gillardeau nº3 amb la seva perla**

Ostra Gillardeau nº3 con su perla

### **Llobarro flamejat, avellana torrada, cítrics i bolets**

Lubina flameada, avellana tostada, cítricos y setas

### **Torró de foie amb xocolata i pera al cardamom**

Turrón de foie con chocolate y pera al cardamomo

### **Cor de carxofa confitat amb gamba de Palamós i tòfona**

Corazón de alcachofa confitado con gamba de Palamós y trufa

### **Tàrtar d'escamarlà, el seu suquet i nyoquis de patata**

Tartar de cigalas con su suquet y ñoquis de patata

### **Sípia amb pèsols**

Sepia con guisantes

### **Moll de l'os amb carxofes confitades, vieires i tòfona**

Tuétano con alcachofas confitadas, vieiras y trufa

### **Royal de vedella amb foie, nyàmeres i cebetes brasejades**

Royal de ternera con foie, tupinambo y cebolletas braseadas

### **Pre- postre del dia**

Pre- postre del día

### **Trifàsic de xocolata, cafè i Baileys**

Trifásico de chocolate, café y Baileys