



# Menú Degustación Otoño

Servido en la mesa completa

## ENTRANTE

Tarrina de pollo de payés con trompetas de la muerte, papada de cerdo, boniato escalivado y avellanas de Reus

---

## PRIMERO

Alcachofas de El Prat en texturas con huevo de codorniz, lechugas, velo de panceta y jugo de asado

---

## PESCADO

Bacalao confitado con oreja de cerdo guisada, *ganxet* tierno ecológico de Parets del Vallès y alioli gratinado

---

## CARNES (A ESCOGER)

Lomo de cerdo ibérico de bellota con remolacha escalivada, yogur agrio y salsa de asado

o

Mejilla de jabalí guisada y lacada al vino tinto con lomo de jabalí a la brasa y ensalada de col

---

## POSTRES

Higos cuello de dama caramelizadas con espuma de yogur y helado de vainilla

---

**59 € (10% de IVA incluido)**

\*Contiene gluten \*\*Contiene lactosa \*\*\*Contiene soja