

# ORIGIN

R E S T A U R A N T

## APERITIVO

### ENTRANTE a elegir

Sopa de ajos tiernos con huevo de gallina de primera puesta a baja temperatura

Verduras y brotes de temporada de km 0 con micuit, jamón, mollejas de pato Collverd de Vilamalla confitadas y menta

Terrina de puerros al horno con atún rojo Balfegó y romesco (+6 €)

### PRIMERO a elegir

Salteado de tubérculos con panceta ibérica curada y trufa

Royale de coliflor con caviar y avellanas (+6 €)

Calamar de costa relleno de carne de perol con cebollitas y salsa de calamar negra especiada

### SEGUNDO a elegir

Carrillera de rape con ñoquis de patata, chalotas asadas y senderuelas

Merluza en salsa verde con alcachofas de km 0 y almejas (+6 €)

Jarrete de cordero madurado durante 15 días con crema de colmenillas

Turnedó Rossini (+6 €)

### POSTRES a elegir

Manzana de Girona asada al horno de brasas con helado de vainilla y gelatina de caramelo

Cheesecake de requesón de oveja ripollesa de Mas Mercè con nueces y miel

Mousse de avellanas con cremoso de chocolate negro y helado de nata

## PETITS FOURS

Menú 89 €

Menú con maridaje 134 €

Incluye agua y cafés. IVA incluido.