

ORIGIN

R E S T A U R A N T

APERITIVO

ENTRANTE a elegir

Ensalada de tomates de kilómetro 0, aceitunas de Kalamata, anchoas de L'Escala, queso Emporità y albahaca fresca

Terrina de foie de pato con albaricoque y avellanas

Sopa fría de calabacín con caviar (+6 €)

PRIMERO a elegir

Cebollitas en papillote y magret de pato con consomé de cebolla al palo cortado

Ravioli vegetal con queso de oveja curado El Set, germinados y flores

Pollo de corral con cigalas, orejones, ciruelas pasas y piñones (+6 €)

SEGUNDO a elegir

Bacalao frito con salsa de miso blanco, espinacas y setas

Pescado de lonja con tartaleta de tomates cherri, albahaca y aceitunas negras (+6 €)

Terrina de cerdo con salsa picante y fruta de temporada de kilómetro 0

Solomillo Rossini (+6 €)

POSTRES a elegir

Frutos rojos con helado de cuajada

Tartaleta de frambuesas y crema

Pan con chocolate, aceite (variedad Argudell de Mas Fuertes) y sal

PETITS FOURS

Menú 89 €

Menú con maridaje 134 €

Incluye agua y cafés. IVA incluido.