

# ORIGIN

R E S T A U R A N T

## APERITIU

### ENTRANT per escollir

Sopa d'allis tendres amb ou de gallina de primera posta cuit a baixa temperatura

Verdures i brots de temporada de collita 0 amb micuit, pernil, pedrers d'ànec Collverd de Vilamalla confitats i menta

Terrina de porros escalivats amb tonyina vermella Balfegó i romesco (+6 €)

### PRIMER per escollir

Tubercles saltats amb cansalada ibèrica curada i tòfona

Royale de coliflor amb caviar i avellanes (+6 €)

Calamar de costa farcit de carn de perol amb cebetes i salsa de calamar negra especiada

### SEGON per escollir

Galta de rap amb nyoquis de patata, escalunyes rostides i cama-secs

Lluç amb salsa verda, carxofes de collita 0 i cloïsses (+6 €)

Jarret de xai madurat durant 15 dies amb crema de múrgoles

Filet Rossini (+6 €)

### POSTRES per escollir

Poma de Girona rostida al forn de brasa amb gelat de vainilla i gelatina de caramel

Cheesecake de recuit d'ovella ripollesa de Mas Marcè amb nous i mel

Mousse d'avellanes amb cremós de xocolata negra i gelat de nata

## PETITS FOURS

Menú 89 €

Menú amb maridatge 134 €

Inclou aigua i cafès. IVA inclòs.