



## ITINERARI GASTRONÒMIC

~ Primavera ~ Primavera

### Aperitiu de benvinguda / Aperitivo de bienvenida

La nostra Gilda, crema d'olives, mantega d'anxoves i piparra  
*Nuestra gilda, crema de aceitunas, mantequilla de anchoas y piparra*



Cacauets mimètics de foie  
*Cacahuets miméticos de foie*



Fals tomàquet de mató de Montserrat i alfàbrega  
*Tomate falso de mató de Montserrat y albaca*



Ostra Gillardeau, crema de coliflor i caviar  
*Ostra Gillardeau, crema de coliflor y caviar*



Caneló fred de tonyina Balfegó amb tocs mediterranis  
*Canelón frío de atún Balfegó con toques mediterráneos*



Carxofa coulant d'ou i tòfona  
*Alcachofa coulant de huevo y trufa*



Miso d'albergínia, vieira, papada de porc de Palou i Katsuobushi  
*Miso de berenjena, vieira, papada de cerdo de Palou y Katsuobushi*



Arròs d'ànec amb cremós de foie i avellanes  
*Arroz de pato con cremoso de foie y avellanas*



Llenguado amb tempura i 4 cítrics  
*Lenguado con tempura y 4 cítricos*



Costella Black Angus a baixa temperatura amb bolet de Cardo, remolatxa i cacau  
*Costilla Black Angus a baja temperatura con seta de cardo, remolacha y cacao*

Xoco "Love" (sopeta de xocolata i maracuyà amb hibisc i cireres)  
*Choco "Love" (sopita de chocolate y maracuyá con hibisco y cerezas)*



Corte de formatge cremós de búfala Montbriu trufat  
*Corte de queso cremoso de búfala Montbriu trufado*



### Petits fours

Aigües minerals o amb gas, pa, cafè i infusions / Aguas minerales o con gas, pan, café e infusiones

**Preu – Precio**

**95€ per persona (IVA inclòs) /95€ por persona (IVA incluido)**

*La vella farga*  
UNIQUE - HOTEL



  
RELAIS &  
CHATEAUX