



## ITINERARI GASTRONÒMIC /ITINERARIO GASTRONÓMICO

~ Estiu / Verano

### Aperitiu de benvinguda - “Tomàquets” / Aperitivo de bienvenida - “Tomates”

Criofiltrat de gaspacho, pa carasatu i tomàquet pasificat  
*Criofiltrado de gazpacho, pan carasatu y tomate pasificado*



El seitó amb pa en tomàquet  
*El boquerón con pan en tomate*



Tomàquet de ricota amb caviar d'alfàbrega  
*Tomate de ricota con caviar de albahaca*



Ostra al cava amb poma verda al cardamomo  
*Ostra al cava con manzana verde al cardamom*



Royal d'espàrrec blanc amb ou a baixa temperatura i pernil ibèric  
*Royal de espárrago blanco con huevo a baja temperatura y jamón ibérico*



La coca d'escalivada amb foie caramel·litzat i reducció de vinagre balsàmic  
*La coca de escalivada con foie caramelizado y reducción de vinagre balsámico*



Carpacció de pop gallec amb parmentier i oli de pimentó de la Vera  
*Carpaccio de pulpo gallego con parmentier y aceite de pimentón de la Vera*



Arròs de “parpatana” de tonyina amb la seva espina  
*Arroz de parpatana de atún con su espina*



Rap amb tempura al pil pil de bolets d'estiu  
*Rape con tempura al pil pil de setas de verano*



Costella Black Angus amb textures de blat i cacau  
*Costilla Black Angus con texturas de trigo y cacao*



Fals ou de maracujà i xocolata blanca  
*Falso huevo de maracuyá y chocolate blanco*



Selecció Formatges Catalans amb els seus acompanyaments  
*Selección de Quesos Catalanes con sus acompañamientos*



### 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

