



ITINERARI GASTRONÒMIC / ITINERARIO GASTRONÓMICO

~ *Estiu / Verano* ~

Aperitiu de benvinguda - “Tomacada i gamba” / Aperitivo de bienvenida - “Tomatada y gamba”

Bloody Mary amb un toc de gamba
Bloody Mary con un toque de gamba



Tatin de tomàquet amb tàrtar de gamba vermella
Tatin de tomate con tartar de gamba roja



Fals tomàquet amb crema de gamba
Falso tomate con crema de gamba



~

Ostra amb textures de cogombre, iogurt i fonoll
Ostra con texturas de pepino, yogur e hinojo



“Gazpachuelo” d’escamarlans i vieira amb ous d’arengada fumada
Gazpachuelo de cigalas y vieira con huevos de arenque ahumado



Ravioli de carpaccio de vedella amb foie, ceps i anacards
Ravioli de carpaccio de ternera con foie, boletus y anacardos



Espàrrec blanc amb carbonara i ibèric
Espárrago blanco con carbonara e ibérico



Arròs melós de ceps i foie
Arroz meloso de boletus y foie



Bacallà a la catalana amb espinacs, panses i pinyons
Bacalao a la catalana con espinacas, pasas y piñons



Filet de vedella amb cireres al Mòdena
Filete de ternera con cerezas al Módena



Pinya colada
Piña colada



“Corte” de pinyons entre fulles de cacau i cafè
Corte de piñones entre hojas de cacao y café



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

