

**MENÚ EJECUTIVO | EXECUTIVE MENU**

**ENTRANTES | STARTERS**

Boletus y espárragos verdes a la brasa con ajoblanco y emulsión de hierbas **V**

*Grilled porcini mushrooms and green asparagus with "Ajoblanco" and herb emulsion*

**PRIMER PLATO | FIRST COURSE**

Pescado fresco del día en salsa verde al Amontillado y tirabeques

*Fresh fish of the day with "Amontillado" green sauce and snow peas*

**PLATO PRINCIPAL | MAIN COURSE**

Costilla de cerdo a baja temperatura con teriyaki casera y pak choi

*Slow cooked pork rib with home made teriyaki and pak choi*

**POSTRE | DESSERT**

Ferran's dreams de avellana

*Ferran's dreams hazelnut cake*

Agua incluida | *Water included*

**25€**

**(Menú completo | Full menu)**

**18€**

**(Entrante + Primero ó Principal + Postre)**

**(Starter + First or Main + Dessert)**

**MENÚ DEL CHEF | CHEF'S MENU**

**PICA-PICA | TO SHARE**

Los 3 entrantes de mercado

*The market offers 3 starters*

**NUESTRA ESPECIALIDAD | OUR SPECIALTY**

Arroz del Chef al horno de leña

*Chef's rice in Josper oven*

**POSTRE | DESSERT**

Pastel a su elección:  
*Your selection of cake:*

Sacher | Limón | Zanahoria

*Sacher | Lemon | Carrot*

Agua y café incluidos

*Water and coffee included*

**35€**

**V = Platos vegetariano**

Todos los precios incluyen el 10% de IVA