

MENÚ

BARCELONA OPEN BANC SABADELL 2021, 68è TROFEU CONDE DE GODÓ

PRIMERS | *PRIMEROS*

Gaspatxo de maduixa amb ametlla *sour cream* i tàrtar d'escamarlà
Gaspacho de fresa con almendra sour cream y tartar de cigala

Foie d'ànec marmolejat amb puré de cirera i panses a l'Oporto
Foie de pato marmoleado con puré de ciruela y pasas al oporto

Ostres *goutier* amb granissat de cava i *lemon grass*
Ostras goutier con granizado de cava y lemon grass

Burrata de búfala sobre carpaccio de tomàquet blau i pesto
Burrata de bufala sobre carpaccio de tomate azul y pesto

SEGONS | *SEGUNDOS*

Arròs melós de llagosta
Arroz meloso de langosta

Tronc de lluç en salsa verda intensa i duet d'espàrrecs
Tronco de merluza en salsa verde intensa y dúo de espárragos

Pota de cabrit rostida tradicional
Pierna de cabrito rustida tradicional

Chateaubiand amb salsa de carn i puré de patata trufat
Chateaubiand con salsa de carne y puré de patata trufad

Filet de salmonet a la planxa amb fonoll i salsa de safrà
Filete de salmonete a la plancha con hinojo y salsa de azafrán

POSTRES

Semi-desfet de cafè
Semi desecho de café

Maduixes amb xantillí
Fresas con chantilly

Selecció de formatges
Selección de queso

Pâtisserie del dia
Pastelería del día

Aigua i copa de vi inclòs | *Agua y copa de vino incluidos*

48 € (IVA 10% inc.)