

## Menú Barcelona

Un menú degustación corto

**Lionesas de foie gras con manzana y endivia**

**Salteado de moluscos**

vieira, almeja, mejillón y berberechos  
con patatas violeta y tirabeques, alioli de avellanas

**Carré de cordero de Burgos con salsa de albaricoque y clavo,**  
piquillos con pisto

**Savarín de chocolate blanco**

con compota de frutos rojos y helado de coco

Servicio de pan, agua mineral, café

55,00

---

Precios en € con 10% IVA incluido

Miguel Alija, Chef

Primavera – Verano 2017

