



MENÚ SANT JORDI 2025

PICA PICA – TAPAS TO SHARE

Pa de Sant Jordi de sobrassada ibèrica i formatge de la Garrotxa
Sang de drac (crema freda de tomàquet amb gelat d'alfàbrega i tàrtar de salmó fumat)

Musclos al Jospè amb salsa de cava català

Croquetes d'escalivada amb allioli suau d'anxoves de L'Escala

Pan de Sant Jordi de sobrasada ibérica y queso de la Garrotxa
Sangre de dragón (crema fría de tomate con helado de albahaca y tartar de salmón ahumado)

Mejillones al Jospè con salsa de cava catalán

Croquetas de escalivada con allioli suave de anchoas de “L'Escala”

“Pa de Sant Jordi” Catalonia's Special Striped Bread with Iberian sobrasada and Garrotxa cheese

Dragon's blood (cold tomato cream with basil ice cream and smoked salmon tartar)

Mussels cooked in Jospè with Catalan cava sauce

“Escalivada” croquettes with mild anchovy allioli from L'Escala

SEGONS A TRIAR - SEGUNDOS A ESCOGER – MAIN DISH TO CHOOSE

Bacallà Skrei a la llauna amb mongetes del Ganxet saltades amb cansalada

Bacalao Skrei “a la llauna” con “mongetes del Ganxet” salteadas con panceta
Skrei cod “a la llauna” and sautéed Santa Pau beans with bacon

Fricandó de vedella a baixa temperatura amb trompetes de la mort i aroma de tòfona

Fricandó de ternera a baja temperatura con trompetas de la muerte y aroma de trufa
Slow-cooked beef “fricandó” with mushrooms and truffle aroma

Llom baix de vedella amb gratén de patata, pebrots de Padró i salsa de foie

Lomo bajo de ternera con gratén de patata, pimientos de Padrón y salsa de foie
Beef tenderloin with potato gratin, Padrón peppers, and foie sauce

POSTRE – LES POSTRES - DESSERT

Sopa freda de maduixes amb flor de poma, canyella i pètals de rosa

Sopa helada de Fresas con flor de manzana, canela y pétalos de rosa
Chilled strawberry soup with apple blossom, cinnamon, and rose petals

CELLER BODEGA CELLAR

Aigües minerals Aguas minerales Mineral Water

Vi blanc Clamor o negre Ànec Mut ECO (1 ampolla cada 2 persones)

Vino blanco Clamor o tinto Ànec Mut ECO (1 botella cada 2 personas)
Clamor white wine or Ànec Mut ECO red wine (1 bottle for every 2 people)

Copa de cava Codorniu Brut Nature

Copa de cava Codorniu Brut Nature

Glass of Codorniu Brut Nature cava

Cafès i infusions Cafes e infusiones *Coffees and infusions*

40 €

Preu persona IVA inclòs
Precio persona IVA incluido
Price per person IVA included

