

Menú Excellence

El Vermut
Nuestras Patatas Bravas

¡Bienvenidos!

Les hemos preparado nuestro menú Excellence.
Pensado y diseñado para que disfruten de la mejor cocina tradicional y de proximidad.

Les sugerimos un menú inspirado en la dieta típica del Mediterráneo.
Elaborado con delicadeza, utilizando solo productos de temporada, de km 0 y de gran calidad.

Les ofrecemos la posibilidad de maridarlos con diferentes vinos seleccionados por nuestro sumiller:

Maridaje de vinos (menú Excellence) 10 €

Maridaje de vinos prémium: 25 €



*Km. 0: cocina de kilómetro cero

Entrantes a escoger

Tártaro de dos salmones con dúo de tomates, aguacate y caviar de aceite La Boella
Nuestra Arbosana de verduras Km. 0
Revuelto de huevos ecológicos, setas de temporada y langostinos
Carpaccio de gambas con vinagreta de frutos secos y nuestras tostadas
Crema de ceps con daditos de foie

Segundos a escoger

Bacalao gratinado con allioli, mermelada de tomate y patatas laminadas
"All cremat" de pescados de nuestras costas
Solomillo de ternera Eco plancha, "trinxat" de verduras Km. 0 y mostaza y miel
Arroz Marisma del Delta con magret de pato y verduritas Eco
Paletilla de cordero al horno al estilo tradicional marinado con hierbas aromáticas de nuestro jardín

Postres a escoger

Crema catalana de la abuela
La Tatin de Gilbert con helado de vainilla
Brownie home-made con helado
Ensalada de fruta de temporada con menta fresca
Deconstrucción del Mojito con lluvia de granada

Incluye servicio de pan, aceite La Boella y agua

De lunes a viernes mediodía: 35€

Domingos mediodía: 45€