



---

## Menú degustación



### EL CALDO DE INICIO

#### Los cuatro APERITIVOS del MICRO-MENÚ de Febrero

##### MONDRIAN GASTRONÓMICO

brandada de bacalao, pimientos de colores, olivas negras

##### TORTILLA A LA RUSA

caviar, blini, salsa cremosa y agri-cítrica

##### PRIMAVERA DE INVIERNO

guisantes del Maresme, butifarra negra hecha en la casa

##### GAMBA

con alcachofas

##### SALMONETE

espigalls, azafrán, tónica picante



*pueden elegir entre estos dos platos:*

##### LOMO DE CIERVO

al punto sangrante, frutos secos y confitados

##### PIE DE CERDO DESHUESADO

almendras, tatsoi, rúcula, aceite picante



##### EL DUETO DE QUESO DE FEBRERO "Núm 2 de la Segunda Serie"

CENDRAT DEL MONTSEC, Serra del Montsec, La Noguera, Lleida  
pasas de Málaga, nueces del país, manzana, apio y germinado de hierba miel





**PREPOSTRE:** infusión refrescante

**NÁCAR,** maracuyá, coco, vainilla, cayena

**CHOCOLATE,** guirlache, jijona, borracho de ron

**LOS DIEZ DIVERTIMIENTOS DE PASTELERÍA**

Polo de piruleta

Financier de ron • Plátano con chocolate

Coca de hojaldre y cabello de ángel • Gominola de estomacal

Crumble con frambuesas • Palito de regaliz y sidral

Bombón de chocolate y albaricoque • Crujiente de jarabe de arce y almendra

Choux-matcha



**146,00 €**

Todos los precios son con el 8% de I.V.A. incluido

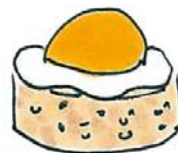
*(Por favor, el menú deben pedirlo todos los comensales de la mesa)*

*SI LO DESEAN, les ofrecemos dos servicios más de postres, dentro del menú degustación con un incremento de 12,00€*

febrero 2012

Núm. 116  
MICRO-MENÚ  
DE APERITIVO

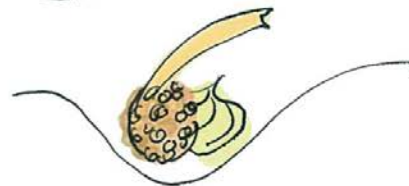
¿Montadito de huevo de codorniz?  
(Zanahoria, Mimolette, leche, pan integral)



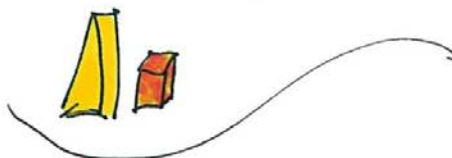
¿Zamburina con pesto?  
(Calamar, algas y frutos secos)



¿Costillita de cabrito y alioli?  
(Rape rebozado, manzana espumada y especiada)



¿Queso con membrillo?  
(Chirivía y tomate)



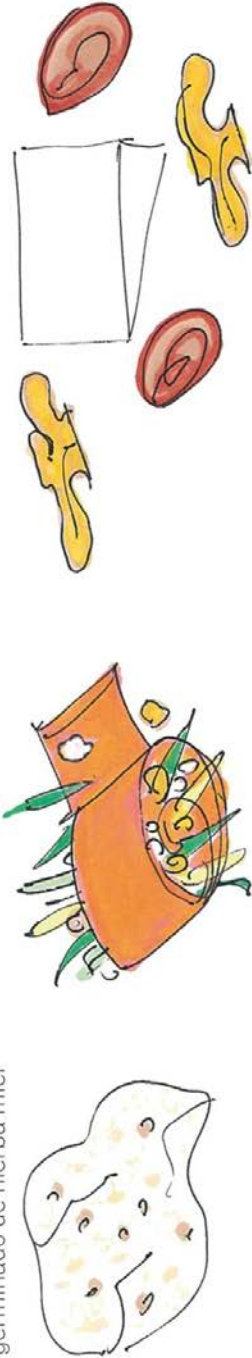
Los aperitivos del mes de Febrero de 2012: **nada es lo que parece**  
en el Sant Pau de Sant Pol, c/. Nou, número diez

## Febrero 2012

N.º 002

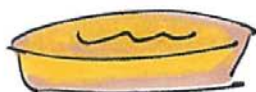
Segunda serie

**BIZCOCHO ESPUMOSO DEL MONTSEC, pasas y nueces**  
"Lumping" de vino dulce Josefina Pinyol, D.O. Terra Alta. Pasas de Málaga, nueces del país, manzana, apio y germinado de hierba miel



**QUESO CENDRAT DEL MONTSEC. Serra del Montsec. La Noguera. Lleida**  
Elaborado en el pueblo de Clua, con leche cruda de cabra murciano-granadina. Curado en cueva natural durante 4 semanas

## 10 DIVERTIMIENTOS DE PASTELERÍA



Financier de ron



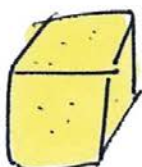
Polo de piruleta



Plátano con chocolate



Coca de hojaldre y cabello de ángel



Gominola de estomacal



Crumble con frambuesas



Palito de regaliz y sidral



Bombón de chocolate y albaricoque



Crujiente de jarabe de arce y almendra



Choux-Matcha