



Entradas Frías

Mármol de foie y Chutney de Albaricoque con <i>gelée</i> de Amaretto	26,00 €
Ensalada de bogavante, confitura de limón de la finca, tomate confitado a la miel	33,00 €
Gran Sinfonía de cangrejo de mar	26,50 €
<i>Carpaccio</i> de atún y salmón ahumado con <i>mousse</i> de <i>wasabi</i> , <i>caviar avruga</i> y <i>remoulade</i> de apio y rábano	24,00 €
Ensalada de Verduras de verano sobre gelatina de tomate con brocheta de romero y gambas rojas de Tarragona	33,00€
Ensalada de Pasta “ Paccheri” rellena de queso ahumado, aceitunas arbequines y frutos secos de la Selva del Camp con milhojas de sardinas	19.50€

Entradas Calientes

Escalope de foie gras de pato caliente, cerezas al balsámico y helado de leche de aguacate y almendras	26,00 €
<i>Croque Monsieur</i> de bogavante con vinagreta de frutos secos del Baix Camp	33,00 €
Risotto de clorofila, con tempura de flor de calabacín rellena de ceviche de gambas	24,00 €
Sopa fría de tomate verde “ Girasol 2007” con tataki de atún	18,00 €
Consomé de hierbas de nuestra finca, ravioli crujiente de queso	16,50€



Menú de Verano

Ensalada de Pasta “ Paccheri” rellena de queso ahumado

Crema fría de tomate verde “ Girasol 2007” con tataki de atún

Risotto de clorofila, con tempura de flor de calabacín

rellena de ceviche de gambas

Ó

Suquet de rape 2007

Nuestros quesos

Sopa de melocoton con cava y helado de almendras

P.p.p.: 59.00 €

+7% I.V.A.

Pescados

Suquet de rape 2007	29,50 €
Streusel de bacalao con couscous de coliflor y jengibre Kumquats confitados	28,50 €
San Pedro con puré de berenjena y jugo de especias	29,50 €
Lubina con espaguetis de verduras y chipirones, salsa azafrán	33,00 €
Bogavante con quínoa y cacao, salsa amontillado	35,00€

Carnes

Cochinillo en 2 cocciones, chutney de ruibarbo y aceitunas, puré de moniato y ricotta	26,00€
“Vitello Tonnato façon Girasol” con rösti de patatas	28,00 €
Carre de cordero en costra de cítricos, couscous, salsa “Tajine” y menta	29,50 €
Pato de “Challans” con melocoton y pimiento escalivado, gnocchi de almendras	33,00 €



Menú de Bogavante

Ensalada de bogavante, confitura de limón de la finca,
tomate confitado a la miel

Sopa fría de tomate verde “ Girasol 2007” con bogavante

Croque Monsieur de bogavante con vinagreta de frutos secos

Sorbete

Bogavante con quínoa y cacao, salsa amontillado

Nuestro carro de quesos

Surtido de postres Mas Passamaner

P.p.p.: 98.90 €

+7% I.V.A.