



## TORRE D'ALTAMAR

### **Terrina de foie gras d'ànec al Armagnac i terra de xocolata amb cafè**

*Terrina de foie gras de pato al Armagnac y tierra de chocolate con café*  
Duck foie-gras terrine with Armagnac and chocolate and coffee soil

o/or

### **Rigattoni farcit de bolets de temporada i salsa trufada**

*Rigattoni relleno de setas de temporada y salsa trufada*  
Rigattoni stuffed with wild mushrooms and a truffle sauce

---

### **Lluç del Cantàbric amb raviolis de carbassó, rossinyols i musclos, i maionesa lleugera de mostassa i pebre verd**

*Merluza del Cantábrico con raviolis de calabacín, rebozuelos y mejillones, y mayonesa ligera de mostaza y pimienta verde*  
Cantabrian hake with courgette, chanterelle and mussel ravioli in a light mustard and green peppercorn mayonnaise

o/or

### **Melós de vedella fet a baixa temperatura amb salsa del seu suc, bolets de temporada i patata ratte**

*Meloso de ternera hecho a baja temperatura con salsa de su jugo, setas de temporada y patata ratte*  
Low-temperature-cooked veal cheek in its cooking juices with seasonal wild mushrooms and ratte potato

---

### **Pinya caramel-lizada toffe amb crumble de llima i espuma de Crema Catalana**

*Piña caramelizada toffe con crumble de lima y espuma de Crema Catalana*  
Caramelised-toffee pineapple with lime crumble and Catalan crème brûlée foam

o/or

### **Gelat de la casa**

*Helado de la casa*

House speciality ice cream

---

Preu: 25€+IVA+begudes. Imprescindible reserva prèvia i confirmació amb el restaurant. Indicar promoció BCNOW. Places limitades.

Precio: 25€+IVA+bebidas. Imprescindible reserva previa y confirmación con el restaurante. Indicar promoción BCNOW. Plazas limitadas.

Price: 25€+VAT+drinks. Prior booking and confirmation by the restaurant is essential. Indicating the BCNOW promotion. Places are limited.