



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