



MENÚ DEGUSTACIÓ

MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENU

IG: @restaurant_xavierpellicer

CAT:

Menú Vegà

Olives la bola

Ajoblanco, sorbet salat d'ametlles, raïm

Tomàquet, crema de fonoll i alfàbrega

Caneló de carbassó amb bolets

Patata macaria, mongeta llaminera

Coliflor com un puré, oli fumat

Albergínia blanca confitada d'en Joan Salicrú a l'estil Shagun

Pastanaga a la brasa, pil-pil de taronja

Figues confitades, puré de carbassó i alfàbrega, crema d'avellana

64€/ pers. IVA inclòs · Beguda no inclosa

Menú Vegetarià

Olives la bola

Ajoblanco, sorbet salat d'ametlles, raïm

Tomàquet, crema de fonoll i alfàbrega

Caneló de carbassó amb bolets

Patata macaria, mongeta llaminera

Coliflor com un puré, ou a 62º, oli fumat

Albergínia blanca confitada d'en Joan Salicrú a l'estil Shagun

Pastanaga a la brasa, pil-pil de taronja

Clafoutis de figues

64€/ pers. IVA inclòs · Beguda no inclosa



MENÚ DEGUSTACIÓ

MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENU

IG: @restaurant_xavierpellicer

Menú Omnívor

Olives la bola

Ajoblanco, sorbet d'ametlles salades, raïm

Tomàquet, crema de fonoll i alfàbrega, cecina

Caneló de carbassó amb bolets

Patata macaria, mongeta llaminera, papada ibérica

Coliflor com un puré, ou 62º, bacallà

Peix salvatge de llotja, mini cerdures de temporada

Costella de porc Tandoori, col, ceba al foc

Clafoutis de figues

74€/ pers. IVA inclòs · Beguda no inclosa

CAST:

Menú Vegano

Aceitunas la bola

Ajoblanco, sorbete de almendras saladas, uva

Tomate, crema de hinojo y albahaca

Canelón de calabacín con setas

Patata macaria, judía llaminera

Coliflor como un puré, aceite ahumado

Berenjena blanca confitada de Joan Salicrú al estilo Shagun

Zanahoria a la brasa, pil-pil de naranja

Higos confitados, puré de calabacín y albahaca, crema de avellana

64€ /pers. IVA incluido · bebida no incluida



MENÚ DEGUSTACIÓ

MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENU

IG: @restaurant_xavierpellicer

Menú Vegetariano

Aceitunas la bola

Ajoblanco, sorbete de almendras saladas, uva

Tomate, crema de hinojo y albahaca

Canelón de calabacín con setas

Patata macaria, judía llaminera

Coliflor como un puré, huevo a 62°, aceite ahumado

Berenjena blanca confitada de Joan Salicrú al estilo Shagun

Zanahoria a la brasa, pil-pil de naranja

Clafoutis de higos

64€ /pers. IVA incluido · bebida no incluida

Menú Omnívoro

Aceitunas la bola

Ajoblanco, sorbete de almendras saladas, uva

Tomate, crema de hinojo y albahaca, cecina

Canelón de calabacín con setas

Patata macaria, judía llaminera, papada ibérica

Coliflor como un puré, huevo a 62°, bacalao (sin bisulfitos)

Pescado de lonja, mini verduras de temporada

Costilla de cerdo Tandoori, col, cebolla al fuego

Clafoutis de higos

74€ /pers. IVA incluido · bebida no incluida



MENÚ DEGUSTACIÓ

MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENU

IG: @restaurant_xavierpellicer

ENG:

Vegan Tasting Menu

Olives “la bola”

‘Ajoblanco’ homemade salted almonds ice-cream, grape

Tomato, fennel and basil cream

Zucchini cannelloni with seasonal mushrooms

Macaria potatoe, llaminera green beans

Cauliflower as a purée, smoked oil

Confit white aubergine from Joan Salicrú, Shagun style

Grilled carrot, orange pil-pil

Sugared figs, zucchini flower and basil purée

64€ /pers. VAT included· drink not included

Vegetarian Tasting Menu

Olives “la bola”

‘Ajoblanco’ homemade salted almonds ice-cream, grape

Tomato, fennel and basil cream

Zucchini cannelloni with seasonal mushrooms

Macaria potatoe, llaminera green beans

Cauliflower as a purée, egg to 62°, smoked oil

Confit white aubergine from Joan Salicrú, Shagun style

Grilled carrot, orange pil-pil

Fig Clafoutis

64€ /pers. VAT included· drink not included



MENÚ DEGUSTACIÓ MENÚ DEGUSTACIÓN TASTING MENU

IG: @restaurant_xavierpellicer

Omnivore Tasting Menu

Olives “la bola”

‘Ajoblanco’, homemade salted almonds ice-cream, grape

Tomato, fennel and basil cream, cecina

Zucchini cannelloni with seasonal mushrooms

Macaria potatoe, llaminera green beans, iberian dewlap

Cauliflower as a purée, egg to 62°, confit cod fish

Wild fish, seasonal baby vegetables

Tandoori pork rib, cabbage, roasted onion

Fig Clafoutis

74€ /pers. VAT included· drink not included