



MENÚ DEGUSTACIÓ

MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENU

IG: @restaurant_xavierpellicer

CAT:

Menú Vegà

Olives la bola

Ajoblanco, sorbet salat d'ametlles, raïm

Col rostida, servida freda, encurtits

Porro biodinàmic d'en Joan Salicrú, arrels cruixents

Dolma de remolatxa, llimona confitada

Coliflor com un puré, oli fumat

Carbassa rostida, curry Thai

Ganxet tendre, bolets de temporada

Poma verde, fonoll

64€/ pers. IVA inclòs · Beguda no inclosa

Menú Vegetarià

Olives la bola

Ajoblanco, sorbet salat d'ametlles, raïm

Col rostida, servida freda, encurtits

Porro biodinàmic d'en Joan Salicrú, arrels cruixents

Dolma de remolatxa, llimona confitada

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

Carbassa rostida, curry Thai

Ganxet tendre, bolets de temporada

Clafoutis de pera

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

Col rostida, servida freda, encurtits

Porro biodinàmic d'en Joan Salicrú, arrels cruixents

Dolma de remolatxa, llimona confitada

Coliflor com un puré, ou a 62°, bacallà

Peix salvatge de llotja, mini verduretes de temporada

Costella de porc Tandoori, mini pastanagues amb cúrcuma, ceba vermella

Clafoutis de pera

74€/ pers. IVA inclòs · Beguda no inclosa

CAST:

Menú Vegano

Aceitunas la bola

Ajoblanco, sorbete de almendras saladas, uva

Col asada, servida fría, encurtidos

Puerro biodinámico de Joan Salicrú, raíces crujientes

Dolma de remolacha, limón confitado

Coliflor como un puré, aceite ahumado

Calabaza asada, curry Thai

Ganxet tierno, setas de temporada

Manzana verde, hinojo

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

Col asada, servida fría, encurtidos

Puerro biodinámico de Joan Salicrú, raíces crujientes

Dolma de remolacha, limón confitado

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

Calabaza asada, curry Thai

Ganxet tierno, setas de temporada

Clafoutis de pera

64€ /pers. IVA incluido · bebida no incluida

Menú Omnívoro

Aceitunas la bola

Ajoblanco, sorbete de almendras saladas, uva

Col asada, servida fría, encurtidos

Puerro biodinámico de Joan Salicrú, raíces crujientes

Dolma de remolacha, limón confitado

Coliflor como un puré, huevo a 62°, bacalao

Pescado de lonja, mini verduras de temporada

Costilla de cerdo Tandoori, mini zanahorias con cúrcuma, cebolla roja

Clafoutis de pera

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

Roasted cabbage, served cold, pickles

Biodynamic leek from Joan Salicrú, crispy roots

Beetroot dolma, candied lemon

Puréed cauliflower, smoked oil

Roasted pumpkin, curry Thai

Ganxet beans, seasonal mushrooms

Green apple, fennel

64€ /pers. VAT included· drink not included

Vegetarian Tasting Menu

Olives “la bola”

‘Ajoblanco’ homemade salted almonds ice-cream, grape

Roasted cabbage, served cold, pickles

Biodynamic leek from Joan Salicrú, crispy roots

Beetroot dolma, candied lemon

Puréed cauliflower, 62° boiled egg, smoked oil

Roasted pumpkin, curry Thai

Ganxet beans, seasonal mushrooms

Pear 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

Roasted cabbage, served cold, pickles

Biodynamic leek from Joan Salicrú, crispy roots

Beetroot dolma, candied lemon

Puréed cauliflower, 62° boiled egg, codfish

Wild fish, seasonal baby vegetables

Tandoori pork rib, baby carrots with turmeric, red onion

Pear Clafoutis

74€ /pers. VAT included· drink not included