

# MENÚ DE SANT JORDI

## Aperitivos Xerta

### Pomada de remolacha

Con setas, verduras y brotes ecológicos, legumbres, semillas y trufa de mató cítrico dulce.

### Setas de temporada

Salteadas con foie y papada, parmentier de patata y murgulas, toque de tomate y café.

Acabado en mesa con consomé de verduras, jamón y trufa rallada.

### Arroz de langostino

Con azafrán en texturas.

### Pescado fresco de lonja

Con berenjena, miso, crujiente de boniato de hierbas y sésamo.

### Cochinillo asado

Con bolitas de polenta y polen, puré de manzana al horno con anís y canela.

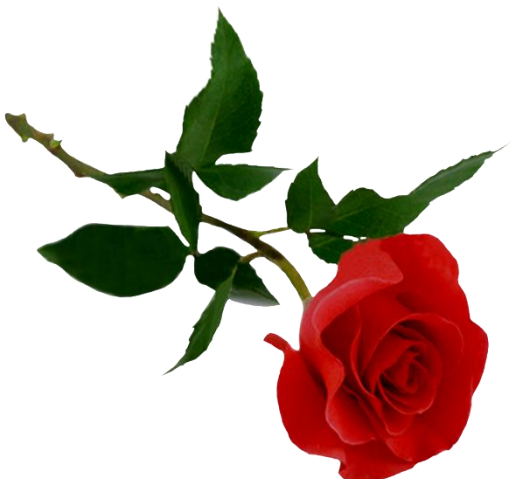
### Surtido de quesos

Selección de cinco quesos de Cataluña

### Rosa de Sant Jordi

Mousse de mango con espuma de rosa en el interior.

### Agua, pan y mini dulces



**75€ por persona**

10% IVA incluido