



## MENU SANT JORDI

21-23 APRIL

### ENTERTAINMENTS – AMUSEMENTS

Pyrenean butter garum with tapenade and anchovies

*Garum au beurre des Pyrénées avec tapenade et anchois*

Ramón Freixa's breadbasket and our extra virgin olive oil from Finca Serena Mallorca

*La corbeille à pain de Ramón Freixa et notre huile d'olive extra vierge de Finca Serena Mallorca*

Seasonal amuse-bouche from the Mas

*Amuse-bouche saisonnier du Mas*

### GETTING STARTED – POUR COMMENCER

“Xatonada” traditional Catalan salad with escarole, cod, olives and romesco sauce

*Salade « Xatonada » traditionnelle catalane à l'escarole, morue, olives et sauce romesco*

Seasonal broad beans with black pudding and mint

*Fèves de saison avec boudin noir et à la menthe*

### WE CONTINUE – CONTINUONS

Turbot stew with roasted onions, ratte potatoes and aioli

*Ragoût de turbot avec oignons rôtis, pommes de terre rattes et aioli*

### TO FINISH – POUR TERMINER

“Sant Jordi” rose

*Rose de “San Jordi”*

Still or sparkling water and petit fours tray

*Eau naturelle ou pétillante et plateau de petits fours*

60€

VAT included | *VAT incluse*