

# 24K

## **Tomato bread cocktail**

Còctel de pa amb tomàquet

*Cóctel de pan con tomate*

## **Scarlet shrimp and caviar tartlet**

Cassoleta de gambot i caviar

*Tartaleta de carabinero y caviar*

## **Crispy corn stuffed with tuna parpatana and pepper chutney**

Blat de moro cruixent farcit de parpatana de tonyina amb chutney de pebrot

*Crujiente de maíz relleno de parpatana de atún con chutney de pimienta*

## **Maresme peas, cod brandade and tripe and ham broth**

Pèsol del Maresme, brandada i tripes de bacallà i brou de pernil

*Guisante del Maresme, brandada y tripitas de bacalao y caldo de jamón*

## **Pork feet, “duxelle” and “béarnaise”**

Peus de porc, “duxelle” i “béarnaise”

*Pies de cerdo, “duxelle” y “béarnaise”*

## **White asparagus, kokotxas and “pil pil”**

Espàrrec blanc, kokotxas i pil pil

*Espárrago blanco, kokotxas y pil pil*

## **Market fish “Cim i tomba” and alioli foam**

Cim i tomba de peix de llotja i aire d’all i oli

*“Cim i tomba” de pescado de lonja y aire de alioli*

## **Cuttlefish and roast chicken creamy rice**

Arròs melós de sepionets i rostit de pollastre

*Arroz meloso de sepionetas y rustido de pollo*

## **Deer “civet” with chocolate crumble**

Civet de cèrvol amb crumble de xocolata

*Civet de ciervo con crumble de chocolate*

## **“Sobrasada” and anisette**

Sobrassada i anís

*Sobrasada y anís*

## **Gin, lemon and citronella**

Ginebra, llimona i citronella

*Ginebra, limón y citronella*

## **Pear, vanilla and licorice**

Pera, vainilla i regalèssia

*Pera, vainilla y regaliz*