



GASTRONOMIC ITINERARY / ITINÉRAIRE GASTRONOMIQUE

~ *Spring / Printemps*

Welcome aperitif - "Our calçotada" / Apéritif de bienvenue - « Notre calçotada »

Anchovy "00" with smoked butter
Anchois « 00 » au beurre fumé



Calçot tempura with green romesco sauce
Tempura de calçot à la sauce romesco verte



Perol sausage gnocchi with crochet bean hummus
Gnocchis aux saucisses de Perol et houmous aux haricots crochetés



~

Oyster with cauliflower and smoked herring caviar
Hûître au chou-fleur et caviar de hareng fumé



Thyme infusion, cabbage bundle and meatball
Infusion de thym, bouquet de chou et boulette de viande



Veal carpaccio ravioli with foie, onions and cashews
Ravioles de carpaccio de veau au foie gras, oignons et noix de cajou



Artichoke coulant with egg yolk and truffle
Coulant d'artichauts au jaune d'oeuf et à la truffe



Sea rice and mountain of espardenya and pig's trotters without work
Riz de mer et montagne d'espardenya et de pieds de porc sans travail



Catalan cod
Morue catalane



Oxtail stuffed with quince, beetroot and mini corn
Queue de bœuf farcie aux coings, betteraves et mini maïs



Lemon, coconut and basil
Citron, noix de coco et basilic



Cutting pine nuts between cocoa and coffee leaves
Pignons de pin cassés entre feuilles de cacao et de café



Petits fours

Still or sparkling mineral water, bread, coffee and teas / Eaux minérales ou gazeuses, pain, café et infusions

Price – Prix

€95 per person (incl. VAT) / 95€ par personne (TVA comprise)

La vella farga
UNIQUE ~ HOTEL


RELAIS &
CHATEAUX

