

## Entrantes

Setas de temporada salteadas, butifarra de payés y salsa de nueces	16 €
Carpaccio de remolacha con pera	14 €
Ensalada de tomate de temporada, ventresca de bonito y alcaparrones	12 €
Terrina tibia de foie gras casero con <i>chutney</i> de manzana y brioche	18 €
Ensalada de otoño templada	15 €
Canelón de aguacate, atún rojo y cítricos	16 €

## Pescados

Arroz con setas de temporada y butifarra de payés	22 €
Arroz seco de sepia, cigalas y pimiento verde	22 €
Bacalao confitado, romesco y espinacas salteadas	20 €
Corvina salvaje plancha, cremoso de zanahoria al sésamo	22 €
Pez de san Pedro, berenjena confitada y salsa de tomate	24 €

## Carnes

Solomillo de ternera rubia gallega brasa con calabaza asada y salsa de setas	28 €
<i>Steak tartare</i> , patatas paja y mantequilla Echiré	22 €
Cabritillo al horno de leña con cebollitas glaseadas, Parmentier de patatas	24 €

\*Servicio de pan 1,50 €

## Postres

Flan de yema Bernadó, nube de vainilla y crujiente de piñón	7 €
Tarta de limón Alma con helado de hierba luisa	10 €
Coulant de chocolate y helado de vainilla	9 €
Higos frescos, helado al mascarpone y almendra garrapiñada	8 €
Helados o sorbetes caseros	7 €
Recuit de Fonteta con miel de acacia o mermelada de naranja	7 €
Degustación de quesos (el Bucarito azul, Extramuros, Sant Ignasi y Besos del Rey Silo)	14 €



Jardín del Alma