

# øleum

restaurant

## MENU

Per a començar...

Dau de salmó fumat amb cremós de rave sobre torradeta casolana  
Coca dolça amb pernil ibèric i oli verge  
Broqueta de tomàquets secs amb formatge grec i alfàbrega

## Entrants...

*Vichyssoise* de coco amb *kale* cruixent i escopinyes al natural  
*Fettuccine al nero di seppia* amb crema de gambes al curri groc  
Amanida de porros, taronja i olives negres sobre *carpaccio* d'alvocat  
Amanida de brots amb *tataki* de tonyina, alga *nori* en tempura picant  
i vinagreta de *dashi* i *wasabi* (Sup. 8 €)

## Principals...

Daurada amb fesols tendres saltejats i alls tendres  
*Risotto* de bolets i espàrrecs bladers  
*Roastbeef* amb suc de carn, ruca i tomàquets confitats a la farigola i parmesà  
Presa ibèrica amb adobat de pastanaga i nap *daikon*,  
salsa romesco i patates (Sup. 10 €)

## Postres...

Mousse casolà de xocolata  
Mix de *mochi* gelat (*gerd litchi* i *te matcha*)  
Fruita de temporada

Pa rústic de la casa

28,00 € IVA INCLÒS  
Consumició i aigua inclosa