



## The Arts of Savouring Experience

### MENÚ

# LOKAL

#### Assortiment de Tapes

Assortiment de formatges nacionals i internacionals, melmelades, fruita seca  
Pernil ibèric, Pa amb tomàquet  
Nyozas de verdures a la paella, salsa Wafu  
Patates braves, pebrot allioli

#### Menú a triar

##### Entrants

Lasanya de verdures, reducció de tomàquet  
parmèsà, rúcula  
Canelons de pollastre, tòfona, bolets  
Mandonguilles de vedella, pinyons  
Foie gras mi-cuit, compota de poma,  
fruita seca (+14€)  
Endívies a la brasa, llagostí, *beurre blanc*  
taronja (+11€)

#### Plat principal

Risotto de bolets i safrà  
Llobarro del Mediterrani, salsa de  
verdures al curri verd  
Pollastre a la brasa, mussolina de patata,  
suc de mostassa en gra  
Filet de vedella, puré de patata,  
espàrrecs a la graella (+20€)

##### Guarnicions:

Arròs al vapor; verdures saltades  
salsa romesco, pinyons; puré de  
patates; bròcoli al vapor

#### Postres

Crema catalana  
Torrada de Santa Teresa  
Macedònia de fruites

Preus en Euros. IVA inclòs

Lokal · Hotel Arts Barcelona · [www.hotelartsbarcelona.com](http://www.hotelartsbarcelona.com)