

# MENU TEMPORADA

( solo mediodía )

## ENTRANTES

Ensalada de burrata, rúcula, higos, jamón, piñones  
y aceite de albahaca

Gazpacho de remolacha y fresas

Canelón de pollo de corral con foie y bechamel trufada

“Fesols” de la Garrotxa con  
panceta ibérica y calamares

Tartar de salmon y remolacha, guacamole,  
y huevas de salmón

Carpaccio de solomillo de vaca relleno de foie gras  
y jamón ibérico ( supl.+3€)

## PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso de Pals, conejo y alcachofas

Lubina a la brasa, espárragos verdes,  
tomates y crema ahumada de raíz de apio

Presa ibérica en dos cocciones marinada  
con mostaza antigua

Rabo de buey relleno de foie y boletus  
con salsa de vino tinto especiado

Picantón marinado a la parrilla con verduras  
de temporada

### *SUGERENCIAS DEL CHEFF:*

Magret de pato francés con peras al vino,  
foie gras y brioche especiado ( supl.+8€)

Paletilla de cordero de la Comarca con  
parmentier de Idiazábal y migas de almendra (supl.+8€)

“Chuletón” de vaca vieja madurada 600grms.  
con nuestras patatas y piquillos (supl.+12€)

Bacalao gratinado con “allioli” de manzana, ratatouille de verduras  
y coulis de piquillos (supl.+5€)

## POSTRES

Coulant de chocolate con helado de canela

Carpaccio de piña con crema quemada de leche de coco

Pastel de mató, con nueces caramelizadas y crumble de speculoos

Sopa de fresas con helado de coco

Crema catalana con frutos rojos

**28,50€**

Pan, copa de vino y agua incluido en el menú ( 10% iva incluido )

Las personas con alergias o intolerancias consulten al camarero para posibles cambios en algunos de nuestros platos