

MENÚ TEMPORADA

(menú nomès migdies)

ENTRANTS

Amanida de burrata, ruca, figues, pernil, pinyons
I oli d'alfàbrega

Gaspatxo de remolatxa i maduixa

Caneló de pollastre i foie amb beixamel trufada

Fesols de la Garrotxa, panxeta ibèrica i calamarcets

Tartar de salmó i remolatxa, guacamole,
i ous de salmó

Carpaccio de filet de vaca farcit de foie i pernil ibèric (supl.+3€)

PLAT PRINCIPAL

Arròs de Pals, conill i carxofes

Llobarro a la brasa, espàrrecs verds,
tomàquets i crema fumada d'arrel d'api

Presa ibèrica en dos coccions marinada
amb mostassa antiga

Cua de bou farcit de foie gras i ceps,
amb salsa de vi especiat

Picantó marinat a la brasa amb verdures
de temporada

SUGGERIMENTS DEL XEFF:

Magret d'ànec francès amb peres al vi, foie gras
i brioix especiat (supl.+8€)

Espatlla de xai de ramat amb parmentier d'Idiazabal
i virutes d'ametlla (supl.+8€)

“Txuleton” de vaca gallega madurada 600
grms amb les nostres patates i piquillos (supl.+12€)

Bacallà gratinat amb all i oli de poma, i
ratatouille de verdures i coulis de piquillo (supl.+5€)

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de canyella

Carpaccio de pinya amb crema cremada de llet de coco

Pastís de mató amb nou caramelitzada i crumble de speculoos

Sopa de maduixes amb gelat de coco

Crema catalana amb fruits del bosc

28,50€

Pa, copa vi i aigua inclòs dins el menú (10% iva inclòs)