

# MENÚ TEMPORADA

(menú nomès migdies)

## ENTRANTS

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

Crema de carxofa, cruixent de pernil ibèric i oli de cibulet

Caneló de pollastre gratapallers, foie i beixamel trufada

Fesols de la Garrotxa, panxeta ibèrica i calamarcets

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

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

## PLAT PRINCIPAL

Arròs de Pals, conill, carxofes i trompetas de la mort

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, verdures  
de temporada i ximixurri

### *SUGGERIMENTS DEL XEFF:*

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

Espatlla de xai ( de la comarca), parmentier d'Idiazabal  
i virutes d'ametlla ( supl.+8€)

“Txuleton” de vaca gallega madurada 600  
grms amb les nostres patates i piquillos (supl.+15€)

Bacallà gratinat amb all i oli de poma,  
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 )