

# MENÚ TEMPORADA

(nomès migdies)

## ENTRANTS

Amanida de poma caramelitzada, gorgonzola i vinagreta de ceps

Gaspatxo de mango amb gelat de vinagre balsàmic

Caneló de pollastre gratapallers, foie i beixamel trufada

Fesols de la Garrotxa, panxeta ibèrica i calamarcets

Steaktartar de "Txuleton"

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

## PLAT PRINCIPAL

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

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

Costelló de porc cuit a baixa temperatura i acabat a la brasa amb arròs salvatge

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€)

Galta vaca vella cuita a baixa temperatura amb cremós de patata i cruixent de  
yuca (sup. +10 €)

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

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

## POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de canyella ( supl.+1,5€)

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

Si desitjen es pot canviar el postre per café o infusió

**29,50€**

El preu inclou pa i ½ aigua mineral  
( 10% iva inclòs )

Les persones amb al.lèrgies o intoleràncies informeu al nostre personal per possibles canvis en alguns dels nostres plats