

# **MENU TEMPORADA**

( solo mediodía )

## **ENTRANTES**

Ensalada de manzana caramelizada, gorgonzola y vinagreta de ceps

Gazpacho de mango con helado de vinagre balsámico

Canelón de pollo de corral, foie y bechamel trufada

“Fesols” de la Garrotxa con  
panceta ibérica y calamares

Steak tartar de “Txuleton”

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

## **PLATO PRINCIPAL**

Arroz meloso de Pals, conejo, alcachofas y  
trompetas de la muerte

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

Costilla de cerdo cocida a baja temperatura y terminada a la parrilla con arroz salvaje

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

Picantón marinado a la parrilla, verduras  
de temporada y chimixurri

### ***SUGERENCIAS DEL CHEFF:***

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

Carrillera de vaca vieja a baja temperatura con cremoso de patata y crujiente de  
yuca (sup. +10€)

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

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

## **POSTRES**

Coulant de chocolate con helado de canela (sup. +1,5€)

Carpaccio de piña con crema quemada de leche de coco

Pastel de mató, nueces caramelizadas y crumble de speculoos

Sopa de fresas con helado de coco

Crema catalana con frutos rojos

Se puede cambiar el postre por café o infusión

**29,50€**

El precio incluye pan y ½ agua mineral  
( 10% iva incluido )

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