

Menú de temporada

(Només migdies)

ENTRANTS

Amanida

Moniato, enciam, rúcula, llagostins i formatge Feta

Crema de ceps

amb ou a baixa temperatura, oli trufat i fruits secs

Caneló de pollastre gratapallers

amb foie i beixamel trufada

Fesols de la Garrotxa

amb panxeta ibèrica i calamarcets

Steaktartar de "Txuletón"

Carpaccio de filet de vaca (supl. +3€)

farcit de foie i pernil ibèric

PLATS PRINCIPALS

Arròs de Pals

Conill, carxofes i trompetes de la mort

Llobarro a la brasa

Espàrrecs verds, tomàquets i crema fumada d'arrel d'api

Cua de bou

Farcida de foie gras i ceps amb salsa de vi especiat

Costelló de porc

Cuit a baixa temperatura i acabat a la brasa amb arròs salvatge

Picantó marinat a la brasa

Verdures de temporada i ximixurri

Suggeriments del xef

Magret d'ànec francès (supl + 8€)

Amb peres al vi, foie gras i brioix especiat

Espatlla de xai de la comarca (supl + 8€)

Parmentier d'Idiazabal i "virutes" d'ametlla

Bacallà gratinat (supl +5€)

Amb all i oli de poma, "ratatouille" de verdures i "coulis" de piquillo

Galta de vaca vella a baixa temperatura (supl + 8€)

amb cremós de patata i creixent de yuca

POSTRES

Coulant de xocolata (supl +1,5€)

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

*Si ho desitgen, es pot canviar el postre per cafè o infusió

29,50€

Pa i 1/2 d'aigua mineral són dins el menú (10% IVA inclòs)

Al·lèrgies i intoleràncies informeu al nostre personal per a possibles canvis