

# MENÚ COMPARTIR

## Anem picant...

- Esqueixada de bacallà amb pa de vidre.
- Musclos de roca a les herbes aromàtiques.
- Croquetes casolanes de pernil i de sèpia amb la seva tinta.
- Gyozas cruixents de pollastre a l'all negre, soja i mel.
- Rissotto de trompetes de la mort i parmesà.
- Caragols a la gormanta.

## 2n plat (A escollir)

- Peix de mercat, hummus de cigrons, cansalada crocant i brots frescos.
- Vedella melosa, cremós de patata tofonada i el seu suquet amb bolets de temporada.

## La cloenda més dolça...

Bunyols de xocolata de la padrina Rosa.

**Preu: 45,00€**

# MENÚ FESTIVAL

## Anem picant...

- Encenalls de pernil de gla amb pa de vidre.
- Tàrtar de tonyina vermella, alvocat i fruits secs.
- Coca cruixent, foie, figues i pernil d'ànec.
- Arròs sec de botifarra negra i molls del Mediterrani.
- Caragols a la gormanta

## Continuem (A escollir)

- Peix salvatge, satay de festucs i nyoquis a la crema de gorgonzola.
- Llom de bacallà amb tempura de llavors, cremós de carxofes i salsifís a la mantega noisette.

## Tot seguit (A escollir)

- Pluma de porc ibèric a la brasa, cremós de remolatxa i oli d'ametlla i porradell.
- Magret d'ànec, endívies a la brasa i cremós de maduixes de temporada agredolces.

## La cloenda més dolça... (A escollir)

- El sotabosc i la boira aromàtica.
- La nostra versió yuzu pie.

**Preu: 56,00€**

- Els menús es poden intercanviar entre ells mateixos, tornant a fer el pressupost corresponent.
- Aquests menús es poden servir tots els dies de la setmana amb prèvia reserva (excepte dilluns i dimarts a les nits i diumenges)
- Màxim 35 persones.
- Aquests menús poden tenir modificacions, si les reserves es fan a més llarg termini de la temporada que es contracti.
- Com a celler posem vins i caves seleccionats. Està pressupostat 1 botella cada dos persones entre blanc i negre. La resta es comptarà a part.