

MENÚ COMPARTIR

Anem picant...

- Esqueixada de bacallà amb pa de vidre.
- Musclos de roca al vapor d'herbes aromàtiques.
- Croquetes casolanes de pernil i de sípia amb la seva tinta.
- Calamars a la romana casolans.
- Risoni d'espínacs, coco, nous pacanes i formatge gorgonzola DOP.
- Caragols a la gormanta.

2n plat (A escollir)

- Llom de bacallà en tempura de llavors, cremós de fesolets de St Pau i carxofes.
- Vedella melosa, cremós de carabassa a la canyella 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.
- Anxoves del Cantàbric, tomàquets semi-secs, formatge feta i olives kalamata.
- Tàrtar de tonyina vermella del Mediterrani, alvocat a la llima i ametlla.
- Albergínia a la flama marinada a l'estil asiàtic, sobrassada Xesc Reina i pecorino tofonat.
- El nostre "lobster roll" (Brioix de llamàntol).
- Caneló de confit d'ànec i foie, beixamel de ceps i oli de pinyons torrats

Continuem (A escollir)

- Peix salvatge de les nostres llotges amb la guarnició de temporada
- Pop roquer a la brasa, patata violeta al morter, galeta d'arròs i all negre

Tot seguit (A escollir)

- Lingot de xai del Solsonès, pesto d'alfàbrega, formatge de cabra i bolets de temporada.
- Timbal de cua de bou cruixent, cremós de celerí i carxofes

La cloenda més dolça... (A escollir)

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

Preu: 60,00€

- 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 a dijous 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