

MENÚ COMPARTIR

Anem picant...

- Amanida de tonyina escabetxada, formatge de cabra i meló.
- Musclos de roca a les herbes aromàtiques.
- Croquetes casolanes de pernil i de sèpia amb la seva tinta.
- Calamars a la romana del Xirricló
- Rissotto de trompetes de la mort i parmesà.
- Caragols a la gormanta.

2n plat (A escollir)

- Bacallà confitat amb allets, crema de sobrassada ibèrica i carxofes a l'andalusa.
- 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 tallat a ma amb pa de vidre amb tomàquet.
- Anxoves del Cantàbric amb picada de cítrics, gingebre i perles de sèsam.
- Bacallà esqueixat, tomàquets secs, alfàbrega, olives kalamata i oli de pinyons
- Tàrtar de tonyina vermella, alvocat i poma àcida.
- Coca cruixent amb royal de foie, vieira i pernil de gla.
- Caneló de capó del Prat amb beixamel lleugera de formatge parmesà.

Continuem (A escollir)

- Peix salvatge de les nostres llotges, crema de carabassa i carxofes a l'andalusa.
- Pota de pop a la brasa, cremós de patata tofonada, ceba cruixent i emulsió de pebre vermell.

Tot seguit (A escollir)

- Tataki de vaca marinada, cremós de moniato a la regalèssia i bolets de temporada.
- Terrina de xai de la Noguera, endívia morada brasejada, formatge blau i nous pacanes.

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 les nits de dilluns a dijous 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.