

MENÚ COMPARTIR

Anem picant...

- Focaccia amb carxofes, pernil de gla i vinagreta de fruits secs
- Tàrtar de salmó, poma àcida i hoisin
- Croquetes casolanes de pernil i de sípia amb la seva tinta
- Musclos de roca amb coco, curri i mango
- Caragols a la gormanta
- Caneló de ceps, la seva beixamel, parmesà i pinyons

2n plat (A escollir)

- Bacallà confitat amb pil-pil de fesolets i trompetes de la mort
- Melós de vedella, cremós de patata, bolets de temporada i verduretes

La cloenda més dolça...

Bunyols de xocolata de la padrina Rosa.

Preu:50,00€

MENÚ FESTIVAL

Anem picant...

- Encenalls de pernil de gla amb pa de vidre.
- Foie micuit tofonat, castanya confitada, anguila fumada i xarrup de poma reineta
- Tàrtar de tonyina, cremós d'alvocat a la llima i ametlla
- Vieira amb patata emmascarada, suquet de marisc i palometes de porc
- Brioix de steaktartar, mostassa especiada i patates palla
- Arròs sec de gamba, cansalada crocant i salicòrnia

Continuem (A escollir)

- Peix salvatge de les nostres llotges amb guarnició de temporada
- Pop roquer a la brasa, miso de pastanaga i galeta de cacauet

Tot seguit (A escollir)

- Timbal d'espàtlla de xai de la Noguera, sobrassada ibèrica, carabassa i Tou de Til.lers
- Mandonguilles de vaca madurada, escamarlanet i cebetes

La cloenda més dolça... (A escollir)

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

Preu:68,00€

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 45 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, negre i cava. La resta es comptarà a part.
- IVA NO INCLÒS