

# 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 casolans.
- 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 la brasa.
- 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.
- Anxoves del Cantàbric amb picada de cítrics, gíngebre i perles de sèsam.
- Bacallà esqueixat, tomàquets secs, alfàbrega, esferes d'olives kalamata i oli de pinyons.
- Tàrtar de tonyina vermella, alvocat i poma àcida.
- Coca cruixent amb royal de foie, vieira i pernil d'ànec.
- Caneló de capó del Prat amb beixamel de formatge parmesà.

## Continuem (A escollir)

- Peix salvatge de les nostres llotges, xirivia escalivada i carxofes a l'andalusa
- 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 xips de carxofa
- Terrina de xai de la Noguera, endivia morada, formatge blau i nous de Macadamia.

## 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 i dimarts a les nits i diumenges)

Aquests menús poden tenir modificacions, si les reserves es fan a més llarg termini de la temporada que es contracti.

El celler són vins i caves seleccionats. Està pressupostat 1 botella cada dos persones entre blanc i negre. La resta es comptarà a part.