

MENÚ COMPARTIR

Anem picant...

- Torradeta de brioix amb bacallà fumat, romesco, escarola, olives i cirerols
- Tàrtar de salmó amb teriyaki, alvocat i amanida d'algues
- Croquetes casolanes de pernil i de sípia amb la seva tinta
- Musclos de roca a la marinera
- Caragols a la gormanta
- Caneló d'ànec i foie amb bolets a la crema i parmesà

2n plat sencer (A escollir)

- Corball amb cremós de coliflor caramel·litzat i carxofes a l'andalusa
- Melós de vedella amb cremós de pastanaga i verduretes de l'Horta de Lleida

La cloenda més dolça...

Bunyols de xocolata de la padrina Rosa.

Preu: 66,00€

MENÚ FESTIVAL

Anem picant...

- Encenalls de pernil de gla amb pa de vidre.
- Tàrtar de tonyina, cremós d'alvocat a la llima i ametlla
- Calamarcet a la brasa amb salsa de tinta, cansalada i avellanes
- Steaktàrtar amb ou ferrat i les seves torradetes
- Brioix de galta ibèrica, yakimiku i encurtits
- Arròs sec d'escamarlà, escopinyes i emulsió de safrà de Rubió

Continuem (racció degustació) (A escollir)

- Peix salvatge de les nostres llotges amb guarnició de temporada
- Pop roquer a la brasa, emulsió de *mojo picón* i fruits secs

Tot seguit (racció degustació) (A escollir)

- Espatlla de xai, carabassa, col i formatge lligat de cabra
- Tataki de txuletó de vaca marinada, parmentier trufada i bolets de temporada

La cloenda més dolça... (A escollir)

- El sotabosc i la boira aromàtica.
- Textures de fruits vermells, violeta i xocolata blanca

Preu: 85,00€

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 dimarts a dijous a les nits i diumenges i dilluns tot el dia)
- 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, negre i cava. La resta es comptarà a part.
- IVA INCLÒS