

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: 60,00€

MENÚ FESTIVAL

Anem picant...

- Encenalls de pernil de gla amb pa de vidre.
- Foie micuit a la brasa amb textures de poma i saüc
- Tàrtar de tonyina, cremós d'alvocat a la llima i ametlla
- Navalla a la brasa amb suc d'api i poma àcida
- Briox de steaktartar, mostassa especiada i patates palla
- Arròs sec de gamba, vieira i plàncton

Continuem (A escollir)

- Peix salvatge de les nostres llotges amb guarnició de temporada
- Pop roquer a la brasa, cremós de pebrot confitat, all escalivat i xips de iuca.

Tot seguit (A escollir)

- Espatlla de xai de la Noguera sense feina, fesolets, romesco i escarola
- Timbal de cua de vedella amb orellanes, festucs i pastanaga baby

La cloenda més dolça... (A escollir)

- El sotabosc i la boira aromàtica.
- Textures d'alfàbrega

Preu: 78,00€

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