

“El plaer de la taula és exclusiu de l’espècie humana;
suposa unes cures anteriors a preparar les menges,
triar el lloc i reunir els convidats”

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Així, en aquest lloc triat per vosaltres, hem preparat

PER COMENÇAR

Amanida de tardor

Crema de carbassa ecològica

Mongetes de Santa Pau amb porro confitat

Albergínia rostida amb burrata de la Puglia

Coliflor rostida amb endívia i rave

24 €

CONTINUEM AMB ELS PEIXOS

Sashimi de tonyina Balfegó amb mongeta tendra

Taco de lluç del Cantàbric amb pebrot de vidre

Lluç en salsa verda amb cloïsses gallegues

Suquet de rap

Llobarro salvatge a la sal (2pax)

40 €

I TAMBÉ ARROSSOS

Arròs de bolets de temporada

Arròs d’escamarlans

36 €

O CARNS

Bistec tàrtar

Cuixa de cabrit lletó

Filet de vaca Salers amb salsa de foie

38 €

AVUI SUGGERIM

Calamar farcit de bolets de temporada i botifarra

Bolets de temporada amb rovell d'ou

Faisà de caça amb fonoll i col

Entrecot de vaca vella amb piparres

36 €

Peix del dia (2 pax)

40 €

I PER ACABAR

Carro de formatges

18 €

Flam de rovell Bernadó

Coulant de xocolata i sorbet de gerds

Mousse de mató, pera i pa de pessic de nous

Pinya Del Monte, coco i granissat de marialluïsa

Babà al rom amb gelat de vainilla

14 €