

“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 primavera amb cítrics
Espàrrecs blancs amb rovell i consomé de bolets
Crema de carbassa ecològica
Cors de carxofa al natural
Albergínia rostida amb burrata de la Puglia
Favetes del Prat amb botifarra de Perol

24 €

CONTINUEM

Sashimi de tonyina Balfegó amb mongeta tendra
Taco de lluç del Cantàbric amb pebrot de vidre
Lluç en salsa verda amb cloïsses gallegues
Llobarro salvatge a la sal (2pax)
Rèmol salvatge amb patates tallades a rodanxes (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

Colomí salvatge rostit amb remolatxa

36 €

AVUI SUGGERIM

Calamar farcit de bolets de temporada i botifarra

Faisà de caça amb fonoll i col

Bolets de temporada amb papada Maldonado

Entrecot de vaca amb espàrrecs verds

36 €

Peix del dia

40 €

I PER ACABAR

Carro de formatges

18 €

Flam de rovell Bernadó

Coulant de xocolata i sorbet de gerds

Mousse de iogurt, maduixes silvestres i albahaca

Babà al rom amb gelat de vainilla

14 €