

Menú

Aperitivo del Chef

PRIMEROS

Crema de calabaza con mousse de queso de cabra y jamón crujiente



Empedrat de judías del ganxet con texturas de bacalao y romesco



Raviolis de ceps, cremoso de albahaca y gambas



Rehogado de setas con huevo a baja temperatura, tocino de porc Ral d'Avinyò y crujiente de puerros



POSTRES

Lingote de yogurt y fresa



Sopa de frutos rojos con gelatina de toffe y helado de pistacho



Secreto de chocolate nougat



Mousse de mato con frutos secos y ratafia



SEGUNDOS

Tataki de ternera con puré de boniato, col y puerros encurtidos



Atún a la plancha con calabacines, espárragos y compota de pimiento asado



Magret de pato con parmentier de patata, setas y salsa de moscatell



Panxeta de porc Ral d'Avinyò con trinxat de col, puré de manzana y su salsa



Dorada al horno con cítricos y verduras de temporada



Opción vegana

Empedrat de judias del ganxet con esparragos y romesco



Hamburguesa de tofu y zanahoria



29€ Pan y agua incluidos

Selección de platos del Món

Ensalada de texturas con verduras y fruta 9,50 €



Degustación de embutidos con pan de coca 17,50 €



Fusta de jamón ibérico y pan de coca 19,50 €



Vichyssoise con gambas y tocino crujiente 8,00 €

Selección de quesos catalanes con mermelada, frutos secos y tostadas 19,50 €



Carpaccio de ternera con mayonesa de foie y nube de parmesano 12,00 €



Calamares salteados con espárragos y verduras 17,50 €



Filete de ternera con trinxat, setas y salsa de vino del bages 23,00 €



Sable de fresas y frambuesas 8,50 €



Mosaico de frutas de temporada 7,50 €

Menú infantil

Primeros

Crema de temporada



Pasta con salsa tomate/ pesto



Segundos

Hamburguesa ecológica

escalopa de pollo



Pescado del día



con patatas fritas

Postres

Helados variados



yoghurt



14€

pan y agua incluidos

Solicite al camarero las sugerencias del Chef