

Menú del dia

Primers

AMANIDA DE CONTRASTOS

Cremós de carbassa, recuit, carbassa confitada i tomàquets semisecs.

PÈSOLS NEGRES ESTOFATS

Amb botifarra del perol i ou ferrat.

ALBERGÍNIA CONFITADA

Crema de parmesà, sobrassada i chutney de tomàquet.

CANELÓ DE POLLASTRE ROSTIT

Amb beixamel de bolets i suc de cran.

Segons

FARCIT DE POLLASTRE DE PAGÈS

Cremós de moniato i orellanes confitades.

CIVET DE SENGLAR

Puré de xirivia i pilares.

BACALLÀ CONFITAT

Sobre trinxat amb botifarra negra i muselina.

Postres

RECUIT DE VACA

Amb mel de camagroc i galeta especiada.

TEXTURES DE XOCOLATA

Cremós de xocolata al 70%, gelat de cirera i Briox.

LA NOSTRA TATIN DE POMA I PERA

Amb gelat de vainilla.

29€

Menú en constant canvi segons el producte de temporada.
En cas d'intoleràncies o al·lèrgies alimentàries, el personal facilitarà tota la informació necessària.

Menú del dia

Primers

AMANIDA DE CONTRASTOS

Cremós de carbassa, recuit, carbassa confitada i tomàquets semisecs.

PÈSOLS NEGRES ESTOFATS

Amb botifarra del perol i ou ferrat.

ALBERGÍNIA CONFITADA

Crema de parmesà, sobrassada i chutney de tomàquet.

CANELÓ DE POLLASTRE ROSTIT

Amb beixamel de bolets i suc de cran.

Segons

FARCIT DE POLLASTRE DE PAGÈS

Cremós de moniato i orellanes confitades.

CIVET DE SENGLAR

Puré de xirivia i pilares.

BACALLÀ CONFITAT

Sobre trinxat amb botifarra negra i muselina.

Postres

RECUIT DE VACA

Amb mel de camagroc i galeta especiada.

TEXTURES DE XOCOLATA

Cremós de xocolata al 70%, gelat de cirera i Briox.

LA NOSTRA TATIN DE POMA I PERA

Amb gelat de vainilla.

29€

Menú en constant canvi segons el producte de temporada.
En cas d'intoleràncies o al·lèrgies alimentàries, el personal facilitarà tota la informació necessària.