

Menú especial per moments especials



ENTRANTS

Semi esfera de vermut blanc amb violetes

Tàrtar de remolatge

Boleta d'Idiazabal, codonyar i nous sobre reducció de vi negre

Endívies amb humus i pètals de flors primerenques

Translúcid d'escalivada amb anxova

Micuit de fetge d'ànec amb gelatina de vi de Souternes

Filipino de xocolata blanca i foie

Dau de pastís de mongetes amb botifarra del perol

Cruixent de sobrassada amb mel

Copeta de cremós de patata amb pop

SEGON A ESCOLLIR

(Amb possibilitat de fer tast)

Bacallà amb porros

Cua de vedella

Melós de vedella

Pollastre de pagès

Conill amb cebetes

Brasa amb xai, botifarra i cansalada

POSTRES

Fruita tallada

Assortit de dolços: gelat de farigola amb el seu cruixent, coca de pasta de full amb cabell d'àngel i trufes de xocolata.

Menú "especial": 45€ (begudes apart)

**És un menú exemple, varia segons producte de temporada*