












## Aperitiu





### Primers (Per triar)

- Canelons de pollastre gratinats 
- Tomàquet rosa, perles de mozzarella i anxoves 
- All blanc amb meló i pernil sorbet de alfàbrega 
- Ous cuits a 65°, cor de carxofes i cansalada brasa 
- Carpaccio de vedella, ruca, parmesà i mostassa 
- Amanida de rul-lo cabra, fruits secs, mel i mostassa 

### Segon (Per triar)

- Paella de marisc 
- Salmó amb formatge cabra, espinacs catalana 
- Melós de vedella amb ratafia i panses i pinyons 
- Galta amb salsa de prunes 
- Entrecot 300 grs a la brasa (Suplement 7,50 €) 

### Postres (Per triar)

- Xuixo amb moscatell i gelat de ratafia 
- Mel i mato amb sorbet de poma de Girona rostida 
- Cheesecake amb fruits dels bosc 
- Carpaccio de pinya amb sorbet de maracujà i menta
- Brownie de xocolata i gelat lotus 

### GELATS D'ELABORACIÓ PRÒPIA

( Sorbet mandarina, fruits del bosc , maracujà ,  
 Llimona, coco, ratafia amb nous , crema catalana, lotus)



← Trases de gluten del forn

PA, AIGUA O VI

25,50 €

IVA INCLOS

