


































## Aperitiu










### Primers (Per triar)

- Risotto de xampinyons al pomesà 
- Ous 65° amb carxofes confitades i cansalada  
- Burrata oberta xerris confitats, ruca i vinagre figues i ratafia   
- Briox amb tàrtar de tonyina amb ensaladilla     
- Carpaccio de vedella, pomesà, avellanes taperes i mostassa   
- Amanida de formatge cabra amb mel i mostassa   

### Segon (Per triar)

- Melós de vedella amb salsa d'Oporto  
- Paella de calamars i botifarra amb all i oli de safrà     
- Galta confitada amb salsa ratafia, prunes panses i pinyons   
- Salmó a la brasa amb escalivada i brie   
- Bacallà amb mel i taronja (Suplement + 3,50 €)   

### Postres (Per triar)

- Cheesecake casolà cremós   
- Gelat de mascarpone amb peras cuita al vi 
- Profiteroles amb xocolata calenta gelat de vainilla   
- Mel i mato amb codonyat i nous  
- Carpaccio de pinya amb sorbet de mojito menta
- SORBETS NATURALS  
(Fruits del bosc , mandarina, llimona, pinya o mango)

PA , AIGUA O VI  
**25,50 €**  
IVA INCLOS



Aperol  
Spritz  
3.50 €

