













## Aperitiu







### Primers (Per triar)

- Risotto de ceps al parmesà 
- Crema de porro amb pernil i ous a baixa temperatura 
- Carpaccio pera, ruca, formatge blau, nous , mel i mostassa 
- Carpaccio de vedella, avellanes, ruca i mostassa 
- Amanida de formatge cabra , fruits secs i codonyat 
- Micuit de foie amb confitures (Suplement + 8,50 €) 

### Segon ( Per triar )

- Melós de vedella amb salsa d'Oporto 
- Fideua amb secret i bolets amb all i oli de safrà 
- Salmó amb escalivada i brie 
- Galta de porc confitada amb ratafia i prunes 
- Tataki de tonyina amb verdures amb soia 
- Tagliatelles amb múrgules a la crema (Suplement + 7,50 €) 

### Postres (Per triar)

- Cheesecake casolà amb fruits del bosc 
- Tiramisú al mascarpone i amaretto 
- Tartà Santiago amb xarrup i gelat de ratafia amb nous 
- Mel i mato amb sorbet de poma cuita 
- Brownie de xocolata amb gelat de vainilla 
- SORBETS I GELATS D'ELABORACIÓ PRÒPIA**  
 ( Sorbet de Llimona, fruits del bosc, mandarina, pinya ) *sence al·lèrgens*  
 ( Gelat de Ratafia amb nous , torró , vainilla natural ) 

PA , AIGUA O VI

25,50 €

IVA INCLOS

