




Menú cap de setmana


Primer (Per triar)

Ou cuit a 63° amb cremós de carxofes i cansalada a la flama 

Briox amb tàrtar de tonyina ensaladilla i rovell texturitzada 

Salmorejo amb sorbet d'alfàbrega, xerris confitat, i formatge de cabra 


Carpaccio de vedella, rucula, guindilla, parmesà, taperes i mostassa 

Amanida de formatge cabra, pernil i vinagreta de fruits secs 

Assortiment formatges 

(Manxec, Blancafort del Berguedà, brie, auvegne Frances, serrat, codonyat, confitura de figues, tostes)

Segon (Per triar)

Melós de vedella amb salsa de oporto 


Tataki de tonyina amb fideus al wok de verdures i soia 

Bacallà confitat amb salsa de mel i pinyons (Suplement + 2.00 €) 


Salmó a la brasa amb escalivada i formatge cabra 

Galta confitada amb salsa de ratafia 

Costello de porc caramel·litzat a la mel i pomes 

Confit d'ànec amb reducció d'Oporto (Suplement + 3,50 €) 

Postres (Per triar)

Tiramisú casolà al amaretto i cafè 

Mel i mato amb sorbet de poma a la mel i vi ranci 


Cheesecake clàssic amb fruits del bosc i sorbet de fruits del bosc 

Daus de pinya, gelat de coco, coca xocolata i mandarina 

Cremós de iogurt grec amb fruits del bosc i crumble 

Brownie amb gelat de vainilla i xocolata calenta 

Sorbets i gelat (Gerds, fruits vermells, ratafia, mandarina) 

Coulant de xocolata casola amb gelat de gerds (Suplement + 2.50 €) 

Pa, aigua o vi

26,50 € Iva Inclòs



Negroni
5.50 €



Pisco
Sour
7.50 €



Aperol
Spritz
3.5 €

