




Menú cap de setmana


Primer (Per triar)

Ou cuit a 63° amb cremós parmentier i cansalada a la flama 

Tàrtar de tonyina i encurtits i gelat de sèsam negre 

Canelons de pollastre rostit amb salsa de ceps 

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


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

Amanida de formatge cabra, pernil i vinagreta de mel i mostassa 


Assortiment formatges 


(Manxec, Blancafort del Berguedà, brie , auvegne Frances , serrat , codonyat , 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 €) 

Costello caramel·litzat a la mel amb poma i prunes 

Salmó a la brasa amb escalivada i formatge cabra 


Galta confitada amb salsa de ratafia 

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


Postres (Per triar)


Xuixo amb cremós de cheesecake i fruits del bosc 


Mel i mato amb sorbet de poma a la mel 


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

Poma al forn amb gelat de cheesecake 

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 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 €

