









# Menú festiu 01/05/24

## Primer (Per triar)

Ous cuits a 63° amb sofrit de tomàquet, pebrot escalivat i xistorra a la sidra   

Tàrtar de tonyina i encurtits i gelat de sèsam negre    

Canelons de pollastre rostit amb salsa de ceps   



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 + 2.50 €)   

Costello caramel·litzat a la mel  

Salmó a la brasa amb espinacs a la catalana 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   

Tiramisú casolà al amaretto i cafè   

Cremós de iogurt grec amb fruits del bosc i crumble   

Brownie amb gelat de vainilla i xocolata calenta    

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

Pa, aigua o vi

26,50 € Iva Inclòs



Negroni  
5.50 €



Pisco  
Sour  
7.50 €



Aperol  
Spritz  
3.5 €

