

MENÚ MESTRAL TARDOR 2018

Pa de coca torrat amb tomàquet
Entreteniments de la casa

PRIMER PLAT: Pica-pica

Amanida de tardor
Carpaccio de vedella amb parmesà, xampinyons, brots de ruca i col llombarda
Patata emmascarada amb saltat de bolets, all i julivert
Croquetes de cabrales amb poma i de ceps amb foie
Calamars a la romana
Humus amb xips de iuca

SEGON PLAT a triar

Arròs melós de secret ibèric, peus de porc i ceps
Rossejat de fideus
Timbal de civet de senglar amb pastís de moniato
Magret a la brasa amb tempura verdures
Suprema de lluç a la planxa amb patates perfumades a la vainilla i reducció Santurce
Suquet de bacallà amb rossinyols i cloïsses
Canaló d'espínacs i xampinyons amb salsa de bolets i crocant de pistatxos

POSTRES a triar

Tatin de poma amb crema lleugera de nata
Textura de coco
Charlota de castanya i xocolata
Gelats de recuit amb mel i crocant de fruits secs
Brotxeta de pinya confitada

Pa i beguda (aigua i vi)
Refrescos i cafè no inclosos

Preu per persona, iva inclòs: 27,90 €