

*MENÚ A*  
*Menú degustació*

*AMANIDA DE TRUFES DE FORMATGE CREMÓS I LLAVORS AMB PERA  
DE PUIGCERDÀ*

\*\*\*\*\*

*VASET DE CREMA DE CARBASSA AMB PINXO DE LLAGOSTÍ*

\*\*\*\*\*

*LLOM DE BACALLÀ AMB CIGRONS I ALLS CONFITATS*

\*\*\*\*\*

*XAI DE GERROSTITAL FORN AMB GRATIN DAUPHINOISE I BOLETS*

\*\*\*\*\*

*TARTA TATEN DE POMA AMB CREMA DE LLET TÈBIA*

\*\*\*\*\*

*AIGÜES MINERALS*  
*VI NEGRE NOVEMBRE RAVENTOS I BLANC*  
*VI BLANC BOCA PETITA EMPORDÀ*  
*CAVA BRUT MARQUES DE MONISTROL*

\*\*\*\*\*

*CAFÈ, INFUSIONS*

*Preu per persona 35.00€ + 10% IVA*

*MENÚ B*

*Menú degustació*

*VASET D'ESCUDELLA DE BOLETS, CARBASSA, CASTANYES I TÓFONA*

\*\*\*\*\*

*OUS POCHÉ AMB PARMENTIER DE PATATA, CANSALADA CRUIXENT I  
GAMBA AMB EL SEU SUC*

*A escollir*

*CUA DE RAPET SENCER AMB VERDURES I TRUMFES AL FORN AMB  
SUAU PICADA*

*O*

*TIMBAL DE MELÓS DE VEDELLA AMB SALSÀ PINOT NOIR I BOLETS  
DE TEMPORADA*

\*\*\*\*\*

*SOPA DE MADUIXOSTA AMB MOUSSE DE XOCOLATA BLANCA BLANCA*

\*\*\*\*\*

*AIGÜES MINERALS*

*VI NEGRE NOVEMBRE D.O. EMPORDÀ*

*VI BLANC BOCA PETITA VERDEJO*

*CAVA BRUT MARQUES DE MONISTROL*

\*\*\*\*\*

*CAFÈ, INFUSIONS*

*Preu per persona 30.00€ + 10% IVA*

*MENÚ C*

*TORRADETA DE SOBRASSADA, PERA DE PUIGCERDÀ I FORMATGE  
CREMÓS DE LA VALL DE MERANGES*

\*\*\*\*\*

*OSTRES FRESQUES*

\*\*\*\*\*

*AMANIDA D'ESPINACS AMB RAÏM, FORMATGE BLAU DE GERI NOUS*

\*\*\*\*\*

*POLPA LA BRASA AMB PURÉ RÚSTIC DE TRUMFES*

\*\*\*\*\*

*Segons a escollir*

*LLOM DE BACALLÀ AMB SAMFAINA RÀPIDA*

O

*MAGRET D'ÀNEC AMB SALSA DE TARONJA I GENCIANA*

O

*ENTRECOT DE VEDELLA ECOLÒGICA A LA BRASA AMB GUARNICIÓ  
VARIADA*

\*\*\*\*\*

*PASTIS DE FORMATGE CREMÓS AMB FRUITS VERMELLS*

\*\*\*\*\*

*AIGÜES MINERALS  
VI NEGRE ALTES D.O. TERRA ALTA  
VI BLANC BOCA PETITA EMPORDÀ  
CAVA BRUT MARQUES DE MONISTROL*

\*\*\*\*\*

*CAFÈ, INFUSIONS*

*Preu per persona 43.00€ + 10% IVA*

*MENÚ D*

*Entrants de la casa*

*ENTRANTS DE CA L'EU DALD*

*Ostres fresques  
Musclos de roca al vapor  
Navalles  
Cargols de punxa(mar) gratinats amb all i oli  
Escamarlans oberts al forn  
Torrada de pa de coca amb pernil ibèric  
Pop a la brasa amb puré de trumfes i oli de pebre vermell*

\*\*\*\*\*

*TURNEDÓ DE RAP FRESC AMB CARBASSA, PICADA SUAU I  
VERDURES A LA BRASA*

*O*

*XAI LLETÓ ROSTIT AL FORN A LA MANERA TRADICIONAL*

*O*

*CUIXA D'ÀNEC GUISADA AMB PERES DE PUIGCERDA*

\*\*\*\*\*

*PASTIS DE XOCOLATA AMB NOUS, CREMA ANGLESA I CRUIXENT DE  
CARAMEL*

\*\*\*\*\*

*AIGÜES MINERALS  
VI NEGRE MOIXERÓ D.O. GANDESA TERRA ALTA  
VI BLANC CADI TORRE DEL VEGUER  
CAVA BRUT RAVENTOS I BLANC*

\*\*\*\*\*

*CAFÈ, INFUSIONS*

*Preu per persona 48.00€ + 10 % IVA*

*MENUE*

*Entrants de la casa*

*SALMÓ FUMAT AMB CREMÓS DE FORMATGE I FONOLL*

*TORRADA D' ESCALIVADA AMB ANXOVES*

*CROQUETES CASOLANES DE ROSTIT*

*TXIPIRONS A L' ANDALUSA*

*TAPA D' ARRÓS CALDÓS AMB LLAMÀNTOL*

*VASET DE CREMA DE BOLETS*

\*\*\*\*\*

*Segons a escollir*

*GALTA DE VEDELLA ROSTIDA AL FORN AMB VI NEGRE*

O

*GRÀELLADA DE CARNS AMB ALL I OLI, ESCALIVADA I PATATES AL CALIU (BOTIFARRA, CANSALADA, CONILL, XAI, PINXOS I GLATA DE PORC)*

O

*SUPREMES DE LLOBARRO A L' ESTIL DE ÓRIO (AMB ALLS I BITXU)  
GUARNICIÓ DE PATATES, ALLS I CEBES AL FORN*

\*\*\*\*\*

*Postre*

*LIONESES CASOLANES AMB NATA I XOCOLATA CALENTA*

O

*MACEDÓNIA DE FRUITA NATURAL AMB GELAT DE VAINILLA*

O

*PASTIS DE XOCOLATA AMB FRUITS VERMELLS*

\*\*\*\*\*

*AIGÜES MINERALS  
VI BLANC BOCA PETITA  
VI NEGRE DINARELLS  
CAVA MARQUES DE MONISTROL*

28.00 + 10% IVA

