

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'EUDALD

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 MOLXERÓ 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

MENÚ E

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

GRANEL·LADA 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 ÓRJO (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

