

MENÚ A
Menú degustació

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

VASET DE CREMA DE PÈSOLS AMB PINXO DE BUTIFARRA NEGRA

LLOM DE BACALLÀ AMB CIGRONS I ALLS CONFITATS

*ESPATLLA DE XAI ROSTIDA AL FORN AMB TRINXAT DE Cerdanya I
BOLETES*

TARTA TATEN DE POMA AMB CREMA DE LLET

*AIGÜES MINERALS
VI NEGRE DINARELLS D.O. EMPORDÀ
VI BLANC SIMFONIA VERDEJO
CAVA BRUT MARQUES DE MONISTROL*

CAFÈ, INFUSIONS

Preu per persona 28.00 €+ 10% iva

MENÚ B
Menú degustació

ESCUDELLA DE BOLETS, CARBASSA I CASTANYES

OUS POCHÉ AMB PARMENTIER DE PATATA I CANSALADA CRUIXENT

TARTAR DE TONYINA AMB AVOCAT I CILANTRE

FILET DE PORC AMB Salsa pebrada balsàmica

SOPA DE XOCOLATA BLANCA, IOGURT I MAGRANA

AIGÜES MINERALS
VI NEGRE DINARELLS D.O. EMPORDÀ
VI BLANC SIMFONIA VERDEJO
CAVA BRUT MARQUES DE MONISTROL

CAFÈ, INFUSIONS

Preu per persona 32.00€+ 10% IVA

MENÚ C
Entrants de la casa

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

OSTRES AMB CAVA SÒLID

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

FLAM DE XIXONA AMB LA SEVA NEULA

*AIGÜES MINERALS
VI NEGRE DINARELLS D.O. EMPORDÀ
VI BLANC SIMFONIA VERDEJO
CAVA BRUT MARQUES DE MONISTROL*

CAFÈ, INFUSIONS

Preu per persona 38.00€ + 10% IVA