

MENÚ EMOCIÓ

L'hora del vermut

Oliva i vermut blanc
Pastís de musclos en escabetx
Galleta de tomàquet i anxova
Cresta de gall a l'ast
Bomba de perol

El xampinyó

Bombó de xampinyó
Aigua de xampinyó
Bunyol de xampinyó a l'allet

Pa del forn La Fogaina

degustació d'olis

Gamba vermella

consomé acidulat, blat de moro

Espàrrec blanc i pèsols

caldo de pernil, ous de truita, menta

Ceba fregida

el seu brou, formatge Miner d'Espinelles

Ou ecològic de primera posta

bolets de temporada, beixamel, migas

Cocotxes de lluç

pil-pil dels seus caps, salsa de cava

Tallarines de calamar

orella de porc guisada, cotnes

Aleta de pollastre de pagès

anguila fumada, mongetes verdes

Conill *à la Royale*

el seu paté, pastanaga

Poma verda

api, alvocat, iogurt

Maduixa

regalèssia, llimona

Blat sarraí

llet, crema pastissera

Dolços d'herbes del Mediterrani pel cafè

Gominola de pinya i...
Macaró de...
Bombó de xocolata, mel i...

Preu 115 €

Maridatge de vins 50 €