

## MENÚ EMOCIÓ

### L'hora del vermut

Oliva i vermut blanc  
Pastís de musclos en escabetx  
Galleta de tomàquet i anxova  
Bombó de xampinyó a l'allet  
Bomba de perol

### La cuina catalana

Àspic d'esqueixada de bacallà  
Cresta de gall a l'ast  
Bunyol de romesco

### Pa del forn La Fogaina

degustació d'olis

### Tomàquets

cogombre, meló

### Gamba vermella

consomé acidulat, blat de moro

### Ceba fregida

el seu brou, formatge Miner d'Espinelves

### Albergínia

avellana, miso

### Ou ecològic de primera posta

bolets de temporada, beixamel, *migas*

### Llobarro

suquet, api-rave

### Aleta de pollastre de pagès

anguila fumada, mongetes verdes, orellanes

### Conill à *la Royale*

el seu paté, pastanaga

### Síndria

flor de saüc, llimona

### Poma verda

sàlvia, kéfir d'ovella ripollesa

### Fulla de figuera

figaflor

### Dolços d'herbes del Mediterrani pel cafè

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

*Preu 120 €*

*Maridatge de vins 60 €*