

MENÚ DESCOBERTA

L'hora del vermut

Oliva i vermut blanc
Salpicó de pop
Pastís de musclos en escabetx
Espina d'anxova
Bombó de xampinyó a l'allet
Cresta de pollastre a l'ast
Galleta de tomàquet i xoriç
Bunyol de tonyina en llauna
Bomba de botifarra de perol

Pa del forn La Fogaina

degustació d'olis

Truita de riu

carbassa, el seu escabetx, taronja

Albergínia

avellana, miso

Ou ecològic de primera posta

bolets de temporada, carxofa, tòfona

Cocotxes de lluç

pil-pil dels seus caps, salsa de cava

Cua de vaca

emulsió d'herbes, all negre, patata

Poma verda

sàlvia, kéfir d'ovella ripollesa

Remolatxa

gerds

Dolços d'herbes del Mediterrani pel cafè

Macaró de...

Gominola de pinya i...

Bombó de xocolata, mel i...

Preu 90 €

Maridatge de vins (opcional) 40 €

“Basem la nostra cuina en el respecte als aliments del territori i de temporada, cuinant allò que ens brinda l'horta, la llotja i els nostres proveïdors de confiança.”

“Treballem per oferir-vos una cuina directa amb bases tradicionals en constant evolució.”

MENÚ EMOCIÓ

L'hora del vermut

Oliva i vermut blanc
Salpicó de pop
Pastís de musclos en escabetx
Espina d'anxova
Bombó de xampinyó a l'allet
Cresta de pollastre a l'ast
Galeta de tomàquet i xoriç
Bunyol de tonyina en llauna
Bomba de botifarra de perol

Pa del forn La Fogaina

degustació d'olis

Gamba vermella

consomé acidulat, blat de moro

Truita de riu

carbassa, el seu escabetx, taronja

Ceba fregida

el seu brou, formatge Miner d'Espinelves

Ou ecològic de primera posta

bolets de temporada, carxofa, tòfona

Mongeta del ganxet

anguila, julivert

Rajada

ratlles, suquet

Coll de porc

a la Catalana

Llebre

à la Royale, el seu llom, el seu paté, pastanaga

Torta d'anís

llimona

Poma verda

sàlvia, kéfir d'ovella ripollesa

Nou

café, xirivia

Dolços d'herbes del Mediterrani pel café

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

Preu 120 €

Maridatge de vins (opcional) 60 €

** Ambdós menús es serviran a taula completa*

** Opció d'afegir una selecció de formatges amb confitures
10€/persona*

** Preguem ens comuniquin qualsevol al·lèrgia o intolerància*

** Per motius de complexitat no es faran adaptacions en els
aperitius ni en els petit fours*

**Els altres possibles canvis estan subjectes a un
increment de preu*

** 10% IVA inclòs*