

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
Galeta de tomàquet i xoriç
Bunyol de tonyina de llauna
Bomba de botifarra de perol

Pa del forn La Fogaina

degustació d'olis

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, brou de descarts

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 pel cafè

Macaró de...
Gominola de...
Bombó de...

Preu 100 €

Maridatge de vins (opcional) 45 €

“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 de 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

Pèsols

de moltes maneres, menta

Ceba fregida

el seu brou, formatge Miner d'Espinelves

Mongeta del ganxet

anguila, julivert

Calamar

la seva bolonyesa, brioix, fonoll

Coll de porc

a la Catalana

Llebre

à la Royale, el seu paté, pastanaga

Torta d'anís

llimona

Poma verda

sàlvia, kéfir d'ovella ripollesa

Nous

cafè, xirivia

Dolços d'herbes pel cafè

Macaró de...

Gominola de...

Bombó de...

** Ambdós menús es serviran a taula completa*

** Opció d'afegir una selecció de formatges amb confitures
12,50€/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*

Preu 135 €

Maridatge de vins (opcional) 65 €