

MENÚ DESCUBIERTA

La hora del vermú

Aceituna y vermú blanco
Salpicón de pulpo
Pastel de mejillón en escabeche
Espinaca de anchoa
Bombón de champiñón al ajillo
Cresta de pollo a l'ast
Galleta de tomate y chorizo
Buñuelo de atún en lata
Bomba de butifarra de perol

Pan del horno La Fogaina

degustación de aceites

Trucha

calabaza, su escabeche, naranja

Cebolla frita

su consomé, queso Miner d'Espinelves

Huevo ecológico de primera puesta

setas de temporada, alcachofa, trufa, caldo de descartes

Lubina

cava, algas

Rabo de vaca

emulsión de hierbas, ajo negro, patata

Manzana verde

salvia, kéfir de oveja ripollésa

Algarroba

cerveza negra, cacao, regaliz

Dulces de hierbas para el café

Macaron de...
Gominola de...
Bombón de...

Precio 100 €

Maridaje de vinos (opcional) 45 €

“Basamos nuestra cocina en el respeto a los alimentos del territorio y de temporada, cocinando aquello que nos brinda la huerta, la lonja y nuestros proveedores de confianza.”

“Trabajamos para ofrecer una cocina directa con bases tradicionales en constante evolución.”

MENÚ EMOCIÓN

La hora del vermut

Aceituna y vermouth blanco
Salpicón de pulpo
Pastel de mejillón en escabeche
Espina de anchoa
Bombón de champiñón al ajillo
Cresta de pollo *a l'ast*
Galleta de tomate y chorizo
Buñuelo de atún en lata
Bomba de butifarra de perol

Pan del horno La Fogaina

degustación de aceites

Gamba roja

consomé acidulado, maíz

Trucha

calabaza, su escabeche, naranja

Guisantes

de muchas maneras, menta

Cebolla frita

su consomé, queso Miner d'Espinelves

Alubias del ganxet

anguila, perejil

Calamar

su bolonyesa, brioche, hinojo

Cuello de cerdo

a la Catalana

Liebre

à la Royale, su paté, zanahoria

Torta de anís

limón

Manzana verde

salvia, kéfir de oveja ripollesa

Nuez

café, chirivía

Dulces de hierbas para el café

Macaron de...

Gominola de...

Bombón de...

** Ambos menús se servirán a mesa completa*

** Opción de añadir una selección de quesos con confituras
12,50€/persona*

** Al trabajar con productos frescos y de temporada nuestros
menús pueden tener variaciones por cuestión de mercado
pero siempre manteniendo la misma estructura*

** Rogamos nos comuniquen cualquier alergia o intolerancia
* Por motivos de complejidad no se harán adaptaciones
en los aperitivos ni en los petit fours*

** Los demás cambios están sujetos a un incremento de precio*

** 10% IVA incluido*

Precio 135€

Maridaje de vinos (opcional) 65 €