

## 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 de llauna  
Bomba de botifarra de perol

### Pa del forn La Fogaina

degustació d'olis

### Truita de riu

nap, emulsió d'amanida, taronja, iogurt

### Ceba fregida

el seu brou, formatge Miner d'Espinelves

### Ou ecològic de primera posta

faves, mongeta verda, botifarra negra, escudella

### Llobarro

cava, algues

### Coll de porc

a la Catalana

### Poma verda

sàlvia, kéfir d'ovella ripollesa

### Garrofa

cervesa negra, cacau, regalèssia

### Dolços d'herbes pel cafè

Macaró de...

Galleta 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  
Galleta 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

nap, emulsió d'amanida, taronja, iogurt

## Pèsols

de moltes maneres, menta

## Ceba fregida

el seu brou, formatge Miner d'Espinelves

## Espàrrec blanc

tripa de bacallà, julivert

## Calamar

la seva bolonyesa, brioix, fonoll

## Costella de xai

cigrons, albergínia, all

## Conill

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...  
Galleta de...  
Bombó de...

*\* Ambdós menús es serviran a taula completa*

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

*\* Al treballar amb productes frescos i de temporada els  
nostres menús poden tenir variacions per qüestions de  
mercat però sempre mantenint la mateixa estructura*

*\* Prequem 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 €*