

MENÚ TEMPORADA

L'APERITIU

Torradeta amb sobrassada i mel
i
Hummus de cigrons amb bastonets de pastanaga

PRIMERS A ESCOLLIR

Burrata, pesto i tàrtar de tomàquet i olives
o
Salmó marinat amb vinagreta de fruits vermells i crostonets de pa

SEGONS A ESCOLLIR

Entrecot de vedella de Girona, salsa de mostassa, patates rústiques i pebrot verd
o
Suprema de lluç a la planxa amb wok de verdures

POSTRES

Pastís de celebració
o
Bufet de postres del nostre obrador

40€

IVA inclòs

Inclou: vi de la casa, aigua mineral, pa i cafès/infusions

L'elecció del menú se servirà per a la totalitat de la taula.

És necessari informar com a mínim 3 dies d'antelació de la quantitat de plats a escollir.

Per informació d'al·lèrgens i d'adaptar els menús amb opcions vegetarianes i/o veganes, consulti al nostre personal.

MENÚ LA SELVA

PER COMPARTIR

Tàrtar de salmó i alvocat
Xarrup de crema de carbassa
Coca de verdures de temporada amb anxoves
Formatge trufat sobre pa cruixent
Pernil ibèric amb coca de pa sucada amb tomàquet
Croquetes de rostit casolanes
Calamarsons arrebossats

SEGONS A ESCOLLIR

Entrecot de vedella de Girona, salsa de mostassa, patates rústiques i pebrot verd
o
Suprema d'orada a la planxa amb wok de verdures

POSTRES

Pastís de celebració
o
Bufet de postres del nostre obrador

50€

IVA inclòs

Inclou: vi de la casa, aigua mineral, pa i cafès/infusions

L'elecció del menú se servirà per a la totalitat de la taula.

És necessari informar com a mínim 3 dies d'antelació de la quantitat de plats a escollir.

Per informació d'al·lèrgens i d'adaptar els menús amb opcions vegetarianes i/o veganes, consulti al nostre personal.

MENÚ PRATS

TAPETES FREDES

Tàrtar de salmó i alvocat
Xarrup de crema de carbassa
Torradeta amb escalivada i anxoves
Dau de tonyina marinada amb soja
Pernil ibèric amb coca de pa sucada amb tomàquet

TAPETES CALENTES

Croquetes de rostit casolanes
Gambetes a l'allet
Bunyols de bacallà
Musclos a la marinera

SEGONS A ESCOLLIR

Melós de vedella amb parmentier de patata i cors de carxofes
o
Llom de bacallà, mussolina d'alls confitats, compota de poma i
verdures saltades

POSTRES

Pastís de celebració
o
Bufet de postres del nostre obrador

55€

IVA inclòs

Inclou: vi de la casa, aigua mineral, pa i cafès/infusions

L'elecció del menú se servirà per a la totalitat de la taula.

És necessari informar com a mínim 3 dies d'antelació de la quantitat de plats a escollir.

Per informació d'al·lèrgens i d'adaptar els menús amb opcions vegetarianes i/o veganes, consulti al nostre personal.

MENÚ CALDES

PER COMPARTIR

Escalivada amb anxoves
Formatge trufat sobre pa cruixent
Croquetes de rostit casolanes
Xarrup de crema de porros amb cruixent de pernil

PRIMERS A ESCOLLIR

Tàrtar de salmó marinat i alvocat amb salsa de mango i pipes
o
Suquet de peix amb rap, patata i gambetes

SEGONS A ESCOLLIR

Filet de vedella de Girona amb encenalls de foie i salsa de ceps
o
Llom de bacallà amb cremós de moniato, tomàquets confitats i espàrrecs

POSTRES

Pastís de celebració
o
Bufet de postres del nostre obrador

60€

IVA inclòs

Inclou: vi de la casa, aigua mineral, pa i cafès/infusions

L'elecció del menú se servirà per a la totalitat de la taula.

És necessari informar com a mínim 3 dies d'antelació de la quantitat de plats a escollir.

Per informació d'al·lèrgens i d'adaptar els menús amb opcions vegetarianes i/o veganes, consulti al nostre personal.

MENÚ GASTRONÒMIC

LES TAPETES

Tàrtar de salmó i alvocat
Formatge trufat sobre pa cruixent
Croquetes de rostit casolanes

L'ENTRANT

Vieires a la planxa, carxofes i vinagreta de pernil ibèric

EL PEIX

Suprema de turbot amb crema de marisc, musclos i gambetes

LA CARN

Filet de vedella, ceps i parmentier de tòfona

POSTRES

Pastís de celebració
o
Bufet de postres del nostre obrador

65€

IVA inclòs

Inclou: vi de la casa, aigua mineral, pa i cafès/infusions

L'elecció del menú se servirà per a la totalitat de la taula.

És necessari informar com a mínim 3 dies d'antelació de la quantitat de plats a escollir.

Per informació d'al·lèrgens i d'adaptar els menús amb opcions vegetarianes i/o veganes, consulti al nostre personal.