



MENÚ TEMPORADA

EL APERITIVO

Tostada con sobrasada y miel
y
Hummus de garbanzos con bastoncitos de zanahoria

PRIMEROS A ELEGIR

Burrata, pesto y tartar de tomate y aceitunas
o
Salmón marinado con vinagreta de frutos rojos y picatostes

SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot de ternera de Girona, salsa de mostaza, patatas rústicas y pimiento verde
o
Suprema de merluza a la plancha con salteado de verduras

POSTRES

Pastel de celebración
o
Bufé de postres de nuestro obrador

40€

IVA incluido

Incluye: vino de la casa, agua mineral, pan y cafés/infusiones

La elección del menú se servirá para la totalidad de la mesa.

Es necesario informar con un mínimo de 3 días de antelación la cantidad de platos a elegir.

Para información sobre alérgenos y para adaptar los menús con opciones vegetarianas y/o veganas, consulte a nuestro personal.

MENÚ LA SELVA

PARA COMPARTIR

Tartar de salmón y aguacate
Chupito de crema de calabaza
Coca de verduras de temporada con anchoas
Queso trufado sobre pan crujiente
Jamón ibérico con coca de pan untada con tomate
Croquetas de asado caseras
Chipirones rebozados

SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot de ternera de Girona, salsa de mostaza, patatas rústicas y pimiento verde
o
Suprema de dorada a la plancha con wok de verduras

POSTRES

Pastel de celebración
o
Bufé de postres de nuestro obrador

50€

IVA incluido

Incluye: vino de la casa, agua mineral, pan y cafés/infusiones

La elección del menú se servirá para la totalidad de la mesa.

Es necesario informar con un mínimo de 3 días de antelación la cantidad de platos a elegir.

Para información sobre alérgenos y para adaptar los menús con opciones vegetarianas y/o veganas, consulte a nuestro personal.



MENÚ PRATS

TAPITAS FRÍAS

Tartar de salmón y aguacate
Chupito de crema de calabaza
Tostada con escalivada y anchoas
Dado de atún marinado con soja
Jamón ibérico con coca de pan untada con tomate

TAPITAS CALIENTES

Croquetas de asado caseras
Gambitas al ajillo
Buñuelos de bacalao
Mejillones a la marinera

SEGUNDOS A ELEGIR

Meloso de ternera con parmentier de patata y corazones de alcachofa
o
Lomo de bacalao, muselina de ajos confitados, compota de manzana y verduras
salteadas

POSTRES

Pastel de celebración
o
Bufé de postres de nuestro obrador

55€

IVA incluido

Incluye: vino de la casa, agua mineral, pan y cafés/infusiones

La elección del menú se servirá para la totalidad de la mesa.

Es necesario informar con un mínimo de 3 días de antelación la cantidad de platos a elegir.

Para información sobre alérgenos y para adaptar los menús con opciones vegetarianas y/o veganas, consulte a nuestro personal.



MENÚ CALDES

PARA COMPARTIR

Escalivada con anchoas
Queso trufado sobre pan crujiente
Croquetas de asado caseras
Chupito de crema de puerros con crujiente de jamón

PRIMEROS A ELEGIR

Tartar de salmón marinado y aguacate con salsa de mango y pipas
o
Suquet de pescado con rape, patata y gambitas

SEGUNDOS A ELEGIR

Filete de ternera de Girona con virutas de foie y salsa de ceps
o
Lomo de bacalao con cremoso de boniato, tomates confitados y espárragos

POSTRES

Pastel de celebración
o
Bufé de postres de nuestro obrador

60€

IVA incluido

Incluye: vino de la casa, agua mineral, pan y cafés/infusiones

La elección del menú se servirá para la totalidad de la mesa.

Es necesario informar con un mínimo de 3 días de antelación la cantidad de platos a elegir.

Para información sobre alérgenos y para adaptar los menús con opciones vegetarianas y/o veganas, consulte a nuestro personal.



MENÚ GASTRONÓMICO

LAS TAPITAS

Tartar de salmón y aguacate
Queso trufado sobre pan crujiente
Croquetas de asado caseras

EL ENTRANTE

Vieiras a la plancha, alcachofas y vinagreta de jamón ibérico

EL PESCADO

Suprema de rodaballo con crema de marisco, mejillones y gambitas

LA CARNE

Filete de ternera, ceps y parmentier de trufa

POSTRES

Pastel de celebración
o
Bufé de postres de nuestro obrador

65€

IVA incluido

Incluye: vino de la casa, agua mineral, pan y cafés/infusiones

La elección del menú se servirá para la totalidad de la mesa.

Es necesario informar con un mínimo de 3 días de antelación la cantidad de platos a elegir.

Para información sobre alérgenos y para adaptar los menús con opciones vegetarianas y/o veganas, consulte a nuestro personal.