



*MENÚ TEMPORADA
TEMPS DE BARRETS*

DEGUSTACIÓ

• *TAPES* •

Croqueta de ceps feta a casa.

Capuchino de bolets i escuma de formatge.

Escabetx de bolets.

Coca cruixent de bolets, mozzarella fumada i pernil d'ànec.

• *ENTRANTS* •

Carpaccio de ceps amb encenalls de foie i avellanes.

Ous a baixa temperatura amb cremós de carxofes,
trompetes i crumble de pipes.

• *EL ARRÓS* •

Arrós de bolets amb costella de porc i botifarra de perol.

• *PRINCIPALS* •

Bacallà a la brasa amb rossinyols, mongetes del ganxet i
cansalada cruixent.

Cua de bou al vi negre sense feina amb rossinyols de pi,
castanyes i moniato.

• *POSTRES* •

Biscuit glacé de trompetes a la
taronja i galetes de caramel.

Preu per comensal 46,50 € iva inclòs.

Aquest menú es servirà per a tots els comensals de la taula.

Els horaris per als menús degustació són de 13: 00h a 14:45 h i de 20: 30h a 22: 30h

Dissabte migdia no disponible.





*MENÚ TEMPORADA
TEMPS DE BARRETS*

DEGUSTACIÓN

• *TAPAS* •

Croqueta de ceps.

Capuchino de setas y espuma de queso.

Escabeche de setas.

Coca crujiente de setas, mozzarella ahumada y jamón de pato.

• *ENTRANTES* •

Carpaccio de ceps con virutas de foie y avellanas.

Huevos a baja temperatura con cremoso de alcachofas,
trompetas y crumble de pipas.

• *EL ARROZ* •

Arroz de setas con costilla de cerdo y butifarra de perol.

• *PRINCIPALES* •

Bacalao a la brasa con rebozuelos, judías y
panceta crujiente.

Rabo de toro al vino tinto sin trabajo con rossinyols de
pino, castañas y boniato.

• *POSTRES* •

Biscuit glacé de trompetas a la
naranja y galletas de caramelo.

Precio por comensal 46,50 € iva incluido.

Este menú se servirá para todos los comensales de la mesa.
Los horarios para los menús degustación son de 13:00h a 14:45h y de 20:30h a 22:30h

Sábado mediodía no disponible.

