



MENÚ TEMPORADA TEMPS DE BARRETS



DEGUSTACIÓ

• TAPES •

Croqueta de ceps feta a casa.
Crema de bolets i formatge fumat.
Escabetx de bolets.

• ENTRANTS •

Ous a baixa temperatura amb camagroc, llengua de bou,
carxofes i crumble de pipes.

• L'ARRÒS •

Rissotto amb trompetes, llagostins i alls tendres.

• PRINCIPALS PER TRIAR •

Calamarcets amb rossinyols, espàrrecs,
mini pastanaga i kimchi.

o

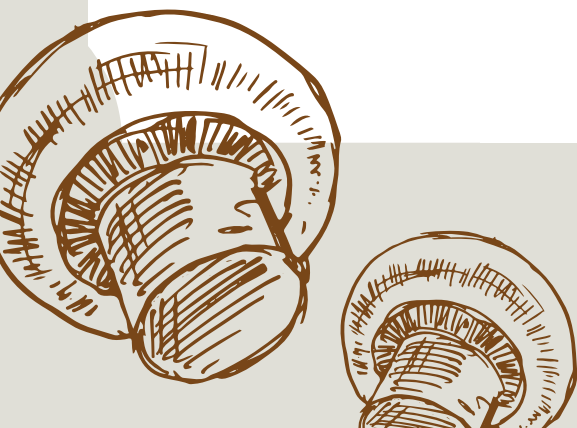
Cruixent de galta de vedella al vi amb
llanega negra i carbassa.

• POSTRES •

Tófonos de cacao i ametlles amb ratafia.

Preu per menú 32,50 € iva inclòs.

Aquest menú es servirà el cap de setmana del 6 al 8 de Novembre.





*MENÚ TEMPORADA
TEMPS DE BARRETS*

DEGUSTACIÓN

• TAPAS •

Croqueta de ceps hechas en casa.
Crema de setas y queso ahumado.
Escabeche de setas.

• ENTRANTES •

Huevos a baja temperatura con camagroc, llengua de bou,
alcachofas y crumble de pipas.

• EL ARROZ •

Risotto con trompetas, langostinos y ajos tiernos.

• PRINCIPALES PARA ESCOGER •

Calamarcitos con rossinyols, espárragos,
mini zanahoria y kimchi.

o

Crujiente de carrillera de ternera al vino tinto con
llanega negra y calabaza.

• POSTRES •

Trufas de cacao y almendras con ratafia.

Precio por menú 32,50 € iva incluido.

Este menú se servirá el fin de semana del 6 al 8 de Noviembre.

