

# Menú temporada

## Take Away

Degustació



### tapes

croqueta de bolets  
gyoza de llagostins i verduretes amb perles de soia  
brioche amb salmò marinat, alvocat i tartara

### entrants

tempura de carxofes i romesco  
caneló de foie amb crema de trompetes i kikos


### plat principal per triar

suquet de cueta de rap amb llagostins i rossinyols  
o  
civet de daina sobre coca full, rossinyols de pi,  
confitura de fruits vermells i castanyes

### postres

tarta de xocolata tèbia amb fruita de la passió

Preu per menú 32,50 € iva inclòs.  
menú del 20 al 22 de novembre.



# Menú temporada

## Take Away

### Degustación



#### tapas

croqueta de setas  
gyoza de langostinos y verduritas con perlas de soja  
brioche con salmón marinado, aguacate y tartara

#### entrantes

tempura de alcachofas con romesco  
canelón de foie con crema de trompetas y kikos

#### plato principal para escoger

suquet de colita de rape con langostinos y rossinyols  
o  
civet de gamo sobre coca hojaldre, rossinyols de pi,  
confitura de frutos rojos y castañas

#### postres

tarta de chocolate tibia y fruta de la pasión

Precio por menú 32,50 € iva incluido  
menú del 20 al 22 de noviembre.

