



*MENÚ TEMPORADA
TEMPS DE BOLETS*
DEL 5 AL 30 DE NOVEMBRE

DEGUSTACIÓ

• *TAPES* •

Croqueta de ceps feta a casa.

Escuma de patates amb bolets i caviar de tòfona.

Mollete de cochinita pibil amb rossinyols de pi.

• *ENTRANTS* •

Coca cruixent de rovellons confitats amb pernil d'ànec,
formatge cremós i esfèric de Xerez.

Ou de gallines felices a baixa temperatura amb trompetes,
carxofes i crumble de pipes.

• *L'ARRÒS* •

Arròs de bolets amb costella d'ibèric, alls tendres i espàrrecs

• *PRINCIPALS* •

Bacallà a la brasa amb botifarró, rossinyols i cansalada cruixent.

Cua de bou al vi negre amb camagroc, carbassa i pastanaga.

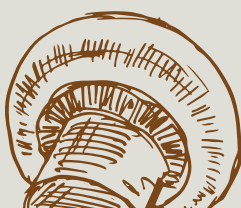
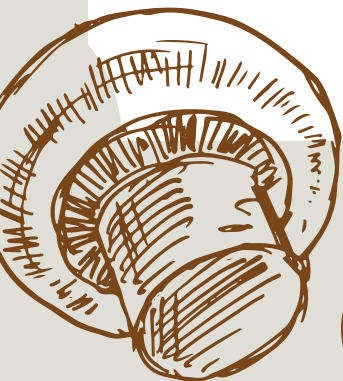
• *POSTRES* •

Biscuit glacé amb trompetes, taronja i caramel de trompetes.

Preu per menú 44,50 € iva inclòs.

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

Aquest menú no estarà disponible els dissabtes migdia.





MENÚ TEMPORADA
TIEMPO DE SETAS
DEL 5 AL 30 DE NOVIEMBRE

DEGUSTACIÓN

• *TAPAS* •

Croqueta de ceps hecha en casa.
Espuma de patata con setas y caviar de trufa.
Mollete de cochinita pibil con rossinyols de pi

• *ENTRANTES* •

Coca crujiente de rovellons confitados con jamón de pato, queso cremoso y esférico de Jerez.

Huevo de gallinas felices a baja temperatura con trompetas, alcachofas y crumble de pipas.

• *EL ARROZ* •

Arroz de setas con costilla de ibérico, ajos tiernos y espárragos.

• *PRINCIPALES* •

Bacalao a la brasa con morcilla, rossinyols y cansalada crujiente.

Rabo de buey al vino tinto con camagrocs, calabaza y zanahoria.

• *POSTRES* •

Biscuit glacé con trompetas, naranja y caramelo de trompetas.

Preu por menú 44,50 € iva incluido.

Este menú se servirá a todos los comensales de la mesa.

Este menú no estará disponible los sábados a mediodía.

