

## ELS ENTRANTS

Crema de nyàmeres amb mandonguilles de patata enmascarada, cansalada cuita a baixa temperatura, ou a 53° 19,00 \*

Verdures d'hivern saltejades amb gambes 20,00 \*

Coca de foie mi cuit marinat amb ratafia, fruita vermella i taronja amarga 19,00

Amanida de pèsols tirabecs amb peu de porc, poma àcida i tòfona negra d'Osona 21,00

Raviolis de txangurro de bou de mar amb el seu suquet 23,00

Arròs sec del Delta amb sípia i ceps de guarda cuinat amb fumet de bou de mar 25,00

## LES CARNES

Xai feliç del Collsacabra sense feina cuit a baixa temperatura amb salsifins 24,00

Steak tartar de filet de vedella de la Moreta al calvados 32,00

Porcella a l'ast amb brou de ratafia i farcellets de taronja 27,00

Cabrit confitat amb salseta del seu fetge i vermut negre 29,00 \*

Filet de vedella de la Moreta amb foie, patata dofinesa i brou de Pedro Ximenes 33,00

## ELS PEIXOS tots salvatges, també poden ser a la planxa

Tartar de rap amb patata freda del bufet i ceba tendre 28,00

Corball amb patates ofegades en brou vegetal i tòfona negra 25,00

Turbot amb tres textures de carxofa i donostiarra d'alls tendres 34,00

Galta de tonyina semiconfitada a la brasa amb escalunies i crema d'all negre 29,00

## FORMATGES

Assortit de formatges curats de la formatgeria Mas Rovira de Sora 11,00

## LES POSTRES

**Son postres que necessiten el seu temps, si les sabeu al començament de l'àpat ens les podeu demanar.**

Crêpes suzzettes ( caramel calent de taronja ) amb gelat de vainilla 20' 13,00

Maduixes flamejades al pebre amb gelat de fruits vermells 11,00

Bunyol de xocolata negra amb ganache de xocolata blanca i gelat d'avellanes sobre crumble de cacao i ametlles 10,00

Fruita vermella de primavera amb gelat de mores i gominols de maduixa 8,00

Canelons de pinya confitada amb crema de taronja 7,00

Pera a l'almíbar de ratafia amb xocolata 7,00

**\* aquest plat pot portar tòfona negra aprox 3 gr. supl.9,00**

**Al.lèrgies, intol.leràncies i dietes:**

**Els nostres plats son fets al moment, així que si ens aviseu us els podem adaptar i personalitzar. Informeu-nos sempre de qualsevol al.lèrgia per si un plat en pot tenir traces que no quedin reflectides en el nom que li hem posat**

**Com que els nostres plats es cuinen al moment, necessiten el seu temps, i és per això que sempre us servirem uns entreteniments al començament de l'àpat i l'espera es farà més curta.**

**Preu 4,00 per persona  
Inclou el servei de pa de Bonblat**

### **MENÚ RUSIÑOL**

**( Per taula complerta, en format degustació )**

Coca de foie mi cuit marinat amb ratafia i taronja amarga

Crema de nyàmeres amb mandonguilles de patata enmascarada, cansalada cuita a baixa temperatura , ou a 53º i tòfona negra

Farcellet de pasta amb txangurro i el seu suquet

Turbot salvatge amb textures de carxofa i donostiarra d'all tendre

Xai feliç del Collsacabra sense feina cuit a baixa temperatura amb salsifins

Tot de fruita vermella per fer baixar

Bunyol de xocolata negra amb ganache de xocolata blanca i gelat d'avellanes sobre crumble d'ametlles

**Preu 54,00**

### **MENÚ DEL SR.ESTEVE**

**( Per taula complerta, en format degustació i mínim 2 persones )**

Coca de foie mi cuit marinat amb ratafia i taronja amarga

Crema de nyàmeres amb mandonguilles de patata enmascarada, cansalada cuita a baixa temperatura, ou a 53º i tòfona negra

Steak tartar de filet de vedella de la Moreta al calvados

Farcellet de pasta amb txangurro i el seu suquet

Arròs sec del Delta amb sípia i ceps de guarda cuinat amb fumet de bou de mar

Turbot salvatge amb textures de carxofa i donostiarra d'alls tendres

Xai feliç del Collsacabra sense feina cuit a baixa temperatura amb salsifins

Assortiment de formatges curats de Mas Rovira de Sora

Tot de fruita vermella per fer baixar

Bunyol de xocolata negra amb ganache de xocolata blanca i gelat d'avellanes sobre crumble d'ametlles

**Preu 85,00**

**Els preus inclouen el 10% d'IVA**