

18 d'Abril del 2017

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 3,90 per persona
Inclou el servei de pa de Bonblat**

PER COMPARTIR A MIG DE TAULA....o no

Foie micuit caramel.litzat amb ratafia,dolç taronja i crumble d'anous 19,60
Rabassoles saltejades amb alls tendres 24,40 (15,50)^{1/2}ració

ELS ENTRANTS

Parmentier de patata i nyàmera amb ou ferrat, carxofes i rabassoles 19,80
Crema de nyàmeres amb botifarra negra, cansalada cuïta a baixa temperatura i rostida i tòfona negra 19,50
Verdures de primavera saltejades amb gambes 20,50
Crema de galeres amb cruixent d'espàrrecs de marge i fonoll 25,60
Raviolis de txangurro de bou de mar amb el seu suquet 22,80

LES CARNS

Xai ecològic de cal Pauet sense feina cuït a baixa temperatura amb salsifins 23,90
Steak tartar de filet de vedella de la Moreta al calvados 30,50
Melós de vedella de la Moreta amb trinxat de la Cerdanya 19,50
Terrina de garró i costella de porc amb calçots i brou de vi dolç 17,00
Filet de vedella de la Moreta amb foie i brou de ratafia 33,30
Ànec de pagès farcit de poma a la taronja sanguina i poma anissada 21,80

ELS PEIXOS tots salvatges, també poden ser a la planxa

Rap amb patates ofegades en brou de rostit i ceps 27,90
Bacallà Skrey amb cansalada confitada i crema de formatge blau de Sora 21,70
Turbot amb tres textures de carxofa 33,40
Galta de tonyina semiconfitada amb calçots, broquil aromatitzat de santolina i alls tendres escalivats 28,50

LES POSTRES

Les que cal demanar al començament de l'àpat

Crêppes suzzettes (caramel calent de taronja) amb gelat de vainilla 12,40
Maduixes flamejades al pebre amb gelat de fruits vermells 10,60

Les que podeu esperar a demanar per saber com esteu de gana

Bunyol de xocolata negra amb ganache de xocolata blanca i gelat d'avellanes sobre
crumble de cacao i ametlles 9,80
Fruita vermella de primavera amb gelat de mores i gominoles de maduixa 6,90
Xocolata calenta i freda, dolça i salada 8,10
Xurro amb xocolata calenta i gelat d'atmetlla torrada 7,10
Simfonia de cítrics amb gin tònic 8,50

Al.lèrgies, intoleràncies 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.

MENÚ RUSIÑOL

(Per taula complerta, en format degustació)

Crema de nyàmeres amb botifarra negra, cansalada cuita a baixa temperatura

Farcellet de pasta amb txangurro i el seu suquet

Ou ferrat a l'oli fred amb rabassoles i alls tendres

Turbot salvatge amb tres textures de carxofa

Xai ecològic de Cal Pauet confitat, amb salsa de "platillo" i salsifins

Tot de fuita vermella per fer baixar

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

Preu 47,50

Els preus inclouen el 10% d'IVA