

**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**

ELS ENTRANTS

Ceps i Rossinyols saltejats	24
Crema de nyàmeres amb mandonguilles de patata enmascarada, cansalada cuita a baixa temperatura, ou a 53° i rossinyols	19
Ou ferrat esponjós amb puré de llenties ,rossinyols i pa d'aire de sobrassada amb mel	20
Verdures de temporada saltejades amb gambes	20
Coca de foie mi cuit marinat amb ratafia, fruita vermella i taronja amarga	19
Raviolis de txangurro de bou de mar amb velouté del seu suquet	23
Arròs sec de Pals amb ceps i escamarlans	25
Amanida de ceps amb foie, figues i vinagreta de taronja i mostassa	20

LES CARNS

Filet de vedella de la Moreta amb foie, brou de Pedro Ximenes i patata dofinoise	35
Xai feliç del Collsacabra sense feina cuit a baixa temperatura amb salsifins	24
Steak tartar de filet de vedella de la Moreta al calvados	32
Melós de vedella de la Moreta desossada al vermut negre	24
Porcella a l'ast sense feina amb brou de ratafia, bimis i poma	27

ELS PEIXOS

Tartar de rap amb patata freda del bufet i ceba tendre	28
Morro de bacallà amb crema d'api celerí i escalunies confitades en brou vegetal	26
Turbot amb textures de mongeta tendre, bolets i donostiarra d'alls tendres	34
Llobarro de costa amb crema de remolatxa, brou de rostit i verdures d'arrel	25
Escamarlans de costa oberts i al forn	27

FORMATGES

Assortit de formatges curats de la formatgeria Mas Rovira de Sora	11
---	----

LES POSTRES

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

Crêppes suzzettes (caramel calent de taronja) amb gelat de vainilla	20'	13
Figues de coll de dama flamejades al pebre amb gelat de fruits vermells		11
Bunyol de xocolata negra amb ganache de xocolata blanca i gelat d'avellanes sobre crumble de cacao i ametlles		10
Fruita vermella d'estiu amb gelat de mores i gominoles de maduixa		8
La verema més dolça a la taula		8
Vellut de xocolata negra amb cacauets garrapinyats		9

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
Els preus inclouen el 10% d'IVA**

MENÚ RUSIÑOL

(Per taula complerta, en format degustació)

Amanida de figues de coll de dama amb foie mi-cuit marinat amb ratafía i vinagreta de taronja i mostassa

Carpaccio de rap amb el seu niguri, tomàquet confitat, crema d'all negre i diavolo

Ou ferrat esponjós amb bolet de primavera, llenties i pa de sobrasada amb mel

Llobarro de costa sobre velouté de bou de mar, brou de rostit i verdures d'arrel

Porcella a l'ast sense feina amb brou de ratafía, bimis i escalunies confitades en brou vegetal

La verema més dolça a la taula

Vellut de xocolata negra amb cacauets garrapinyats

Preu 54,00

MENÚ DEL SR.ESTEVE

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

Amanida de figues de coll de dama amb foie mi-cuit marinat amb ratafía i vinagreta de taronja i mostassa

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

Steak tartar de filet de vedella de la Moreta al calvados

Farcellet de pasta amb txangurro sobre velouté de bou de mar

Arròs sec de Pals ambceps i escamarlans

Turbot salvatge amb textures de mongetes de l'hort i donostiarra d'alls tendres

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 75,00

MARIDATGES

(opció de maridar els plats que us portem, només per als menús i per taula complerta)

Maridatge curt (sis vins) 26,00

Maridatges llarg (vuit vins) 37,00