

## ELS ENTRANTS

Rabassoles farcides de costella confitada amb crema de liliàcies	22
Crema de nyàmeres amb mandonguilles de patata enmascarada, cansalada cuita a baixa temperatura, ou a 53° i rossinyols	19
Rossinyols, moixernons i camassecs saltejats amb all porro	20
Verdures de primavera saltejades amb gambes	20
Coca de foie mi cuit marinat amb ratafía, fruita vermella i taronja amarga	19
Raviolis de txangurro de bou de mar amb velouté del seu suquet	23
Arròs sec del Delta amb escrita, cansalada i correjoles	25

## LES CARNES

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
Ànec mut del Ter farcit de poma amb parmentier de pastanaga guisat amb taronja sanguina	23

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

Tartar de rap amb patata freda del bufet i ceba tendre	28
Morro de bacallà amb patates ofegades en brou vegetal i xalotes confitades	26
Turbot amb textures de faves de l'hort, correjoles i donostiarra d'alls tendres	34
Verat un xic picant amb patates glacejades i all torrat	21

## FORMATGES

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

## 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
Maduixes 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 de primavera amb gelat de mores i gominoles de maduixa	8	
La poma de pecat amb cítrics i mojito	9	
Simfonia de xocolata blanca o negra	8	

### **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**

**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 )**

Salmorejo amb cogombre, ostra de Normandia amb el seu gin tònic

Crema freda de baina de faves amb cors de favetes i sardina fumada

Ou ferrat esponjós amb bolet de primavera, lleties i pa de sobrassada

Verat a Baixa temperatura sense feina amb patates glasejades, puré de verdures i all torrat

Xai feliç del Collsacabra sense feina cuit a baixa temperatura amb salsifins i parmentier de nyàmeres

Poma del pecat amb cítrics i mojito

Simfonia de xocolates blanca

**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 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 del Delta amb moixernons, escrita i sípia

Turbot salvatge amb textures de favetes, correjoles 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

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

**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**