



MENÚ D'HIVERN 39,00 €

Plats de temporada i elaboracions tradicionals

MENÚ DEGUSTACIÓ 65,00 €

Tast dels nostres plats més singulars

*\*Ambdós menús inclouen el servei de pa, olis, aigua i petit fours i es serviran a taula completa*

#### PER FER EL VERMUT

Olives, anxova, vermut i taronja 6,75 €

Musclos en escabetx 5,50 €

Verat amb encurtits 5,50 €

Calamars a la romana de l'àvia Adela 8,75 €

#### ENTRANTS

TERRINA DE FOIE, blat de moro i bourbon 14,50 €

COCOTXA DE LLUÇ, salsa de cava, julivert i pil-pil 14,50 €

VENTRESCA DE TONYINA, alga còdium i suc de pebrot escalivat 16,00 €

VERDURES ECOLÒGIQUES d'hivern 11,00 €

XIPIRONS, guisat d'orella de porc, cigrons i nap 13,50 €

CANELÓ DE PULARDA rostida amb tòfona 13,50 €

PEUS DE PORC, samfaina, sobrassada i allioli de mel 11,00 €

#### ARROSSOS

ARRÒS de temporada 16,50 €

ARRÒS D'ESPADENYES i safrà 33,50 €

## PEIXOS

TURBOT, coliflor i bledes	23,50 €
BACALLÀ, consomé de pernil ibèric, mongetes de Santa Pau i “piparras”	17,50 €
ROGER, el seu suquet, maionesa d’anèmona i tirabecs	22,50 €

## CARNS

ROYAL D’ÀNEC amb peres	17,50 €
PRESA IBÈRICA, blanqueta i cols de Brussel·les	19,50 €
LLATA DE VEDELLA amb bolets	16,50 €
LLOM DE CÉRVOL, mel de pinya verda i fruites del bosc	23,50 €
COLOMÍ D’ARAIZ, cacau, remolatxa i regalèssia	33,50 €

## FORMATGES

Assortit de formatges catalans	12,75 €
--------------------------------	---------

## POSTRES

LLIMA, poma verda, bergamota i anís	6,25 €
MILFULLS DE FORMATGE MAÓ i codony	6,75 €
QUALLADA, carbassa i mandarina	6,75 €
TORRIJA, nous i ratafia	6,75 €
XOCOLATA, pa i oli	6,75 €

\* Servei de pa i olis 2,75 €

\* Preguem ens comuniquin qualsevol al·lèrgia o intolerància

\* 10% IVA inclòs