



## MENÚ D'HIVERN

OLIVA, anxova, taronja i vermut

MUSCLOS en escabetx

VERAT amb encurtits

\*\*\*

CANELÓ DE PULARDA rostida amb tòfona

\*\*\*

BACALLÀ, consomé de pernil ibèric, mongetes de Santa Pau i “piparras”

\*\*\*

ROYAL D'ÀNEC amb peres

\*\*\*

Selecció de formatges catalans (opcional + 6,50€)

\*\*\*

LLIMA, poma verda, bergamota i anís

\*\*\*

MILFULLS DE FORMATGE MAÓ i codony

Preu: 39€

Inclou el servei de pa, olis, aigua i petit fours - Menú a taula completa

Maridatge de vins 16€



## MENÚ DEGUSTACIÓ

OLIVA, anxova, taronja i vermut

MUSCLOS en escabetx

VERAT amb encurtits

CRESTA DE GALL, bolets i tòfona

\*\*\*

COCOTXA DE LLUÇ, salsa de cava, julivert i pil-pil

VENTRESCA DE TONYINA, alga còdium i suc de pebrot escalivat

\*\*\*

XIPIRONS, guisat d'orella de porc, cigrons i nap

PEUS DE PORC, samfaina, sobrassada i allioli de mel

\*\*\*

TURBOT, coliflor i bledes

ROYAL D'ÀNEC amb peres

COLOMÍ D'ARAIZ, cacau, remolatxa i regalèssia

\*\*\*

LLIMA, poma verda, bergamota i anís

QUALLADA, mandarina i carbassa

XOCOLATES, pa i oli

Preu: 65€

Inclou el servei de pa, olis, aigua i petit fours - Menú a taula completa

Maridatge de vins 23€