

Aperitiu 1

bunyols de bacallà fets al moment
tires de formatge manxec amb oli i pebre
croquetes de lluç i rap
olives de kalamata macerades
cava, refrescos, cervesses, xerès i sucs
preu: 13.93 € iva inclòs

aperitiu 2

bunyols de bacallà fets al moment
tires de formatge manxec amb oli i pebre
croquetes de lluç i rap
olives de kalamata macerades
pernil de jabugo i pà amb tomaquet
llagostins en tempura
cava, refrescos, cervesses, xerès i sucs
preu: 21.17 € iva inclòs

aperitiu 3

bunyols de bacallà fets al moment
tires de formatge manxec amb oli i pebre
croquetes de lluç i rap
olives de kalamata macerades
pernil de jabugo i pà amb tomaquet
llagostins en tempura
dau de tonyina macerada amb soja i
gingebre
foie d'ànec amb codony
cava, refrescos, cervesses, xerès i sucs
preu: 27.81 iva inclòs

APERITIUS - COCKTAIL

menú 1

la tapa del dia

amanida de vuit enciams, cruixent de formatge brie i fruits vermells amb vinagreta de bacò i fruits secs

tac desossat de vedella confitada amb patates confitades i cebes caramelitzades

emulsió de fruita de la passió amb tallarins de mango i pasta brisú

café i pastes de té

celler

vi blanc raimat chardonnay d.o. costers del segre

o

vi negre raimat abadia d.o. costers del segre

aigües minerals

preu 50.22 iva inclòs

MENÚ LA TAPA DEL DIA

menú 2

la tapa del dia

amanida tèbia de verdures rostides amb oli d'oliva arbequina, enciams de l'hort i xips d'esbergínia

llom de bacallà cuit a baixa temperatura amb un breu guisat d'olives de kalamata, daus de tomaquet, budellets de bacallà i un toc de menta

xocolata negra al 70 % amb confitura de nabius i escuma de xocolata blanca

café i pastes de té

celler

vi blanc raimat chardonnay d.o. costers del segre

o

vi negre raimat abadia d.o. costers del segre

aigües minerals

preu 50.22 iva inclòs

MENÚ LA TAPA DEL DIA

menú 3

la tapa del dia

amanida tèbia de vieires a la planxa
Amb enciam arrissada, pà torrat, bocinets
d'avellanes i una suau salsa xató

suprema de lluç de palangre a la planxa
amb puré d'escarxofes, escarxofes al buit,
cruixent d'escarxofes i oli de jabugo

petits daus de fruita fresca de temporada
amb gelat de coco

café i pastes de té

celler
vi blanc raimat chardonnay d.o. costers del
segre
o
vi negre raimat abadia d.o. costers del
segre
aigües minerals

preu 57.78 iva inclòs

MENÚ LA TAPA DEL DIA

menú 4

la tapa del dia

lleugers canelons farcits de llagostins, porro i pastenaga amb suc concentrat dels seus caps

filet de bou amb foie d'ànec fet a la planxa
reducció de vi d'Oporto i rissoto de parmesà amb herbes aromàtiques

versió actualitzada de la tradicional crema catalana (*emulsió de crema, gelat de canyella, sucre cremat, i gominols de llimona*)

café i pastes de té

celler

vi blanc raimat chardonnay d.o. costers del segre

o

vi negre luis cañas crianza d.o. ca. rioja

aigües minerals

preu 63.72 iva inclòs

MENÚ LA TAPA DEL DIA

menú 5

la tapa del dia

fins ravioli de bolets, foie d'ànec i parmesà,
Finalitzats amb una crema de de boletus
edulis

suprema de turbot a la planxa amb daus
de tomaquet, olives negres, rosti de patata
y un cordill d'alfàbrega i pinyols

copeta de "mel i mató" amb nous
caramelitzades i gelat de mel

café i pastes de té

celler

vi blanc raimat chardonnay d.o. costers del
segre

o

vi negre luis cañas crianza d.o. ca. rioja
aigües minerals

preu 68.04 iva inclòs

MENÚ LA TAPA DEL DIA

menú 6

pica-pica

pernil de bellota i pà amb tomaquet

croquetes de rap i lluç

bunyols de bacallà fets al moment

amanida de contrastos amb formatge de cabra i

fruits vermells

foie gras d'ànec fet a casa amb torrades

tartar de salmó amb ous de truita vieira a la

planxa amb sobrasada i mel

llom de bacallà cuit a baixa temperatura amb un

breu guisat d'olives de kalamata, daus de

tomaquet, budellets de bacallà i un toc de menta

o

tac desossat de vedella confitada amb patates

confitades i cebes caramelitzades

emulsió de fruita de la passió

amb tallarins de mango i pasta brisú

café i pastes de té

celler

vi blanc raimat chardonnay d.o. costers del segre

o

vi negre raimat abadia d.o. costers del segre

aigües minerals

preu 61.56 iva inclòs

MENÚ PICA - PICA

menú 7

pica-pica

pernil de bellota i pà amb tomaquet

croquetes de rap i lluç

bunyols de bacallà fets al moment

amanida de contrastos amb formatge de cabra i

fruits vermells

foie gras d'ànec fet a casa amb torrades

tartar de salmó amb ous de truita vieira a la

planxa amb sobrasada i mel

suprema de lluç de palangre a la planxa amb

puré d'escarxofes, escarxofes al buit, cruixent

d'escarxofes i oli de jabugo

o

filet de bou amb foie d'ànec fet a la planxa

reducció de vi d'Oporto i rissoto de parmesà amb

herbes aromàtiques

xocolata negra al 70 % amb confitura de nabius i

escuma de xocolata blanca

café i pastes de té

celler

vi blanc raimat chardonnay d.o. costers del segre

o

vi negre luis cañas crianza d.o. ca. rioja

aigües minerals

preu 70.20 iva inclòs

MENÚ PICA - PICA

menú 8

pica-pica

pernil de bellota i pà amb tomaquet

croquetes de rap i lluç

bunyols de bacallà fets al moment

amanida de contrastos amb formatge de cabra i fruits vermells

foie gras d'ànec fet a casa amb torrades

tartar de salmó amb ous de truita vieira a la planxa amb sobrasada i mel

suprema de turbot a la planxa amb daus de tomaquet, olives negres, rosti de patata y un cordill d'alfàbrega i pinyols

o

espatlla de xai lletó a les 7 hores amb guarnició de verdures rostides i suc reduït de la seva cocció

coulant d'avellanes amb gelat de vainilla i reducció de sucre de canya reducció de azúcar moreno muscovat

café i pastes de té

celler

vi blanc martivilli verdejo d.o. rueda

vi negre viña pedrosa crianza d.o.ribera del duero

aigües minerals

preu 77.76 iva inclòs

MENÚ PICA - PICA

menú 9

la tapa del dia

delicada hamburguesa amb vieires a la graella, lleugerament especiada, diferents contrastos de sabors i mostassa en gra

caneló de llamàntol amb suc dels seus corals

garrí confitat i desossat amb la seva pell cruixent, dues textures de poma (compota i daus àcids) i suc reduït del rostit

degustació de tres formatges aprimats amb torrades i codony

actualització del clàssic postre de músic (biscuit humit de fruits secs, granissat de moscatell i teula d'ametlla)

café i pastes de té

celler

vi blanc raimat chardonnay d.o. costers del segre

vi negre luis cañas crianza d.o.ca. rioja

vi dolç liberalia uno v.t. castilla y león

aigües minerals

preu 81.00 iva inclòs

opcional formatges +8.64

MENÚ DE GALA / DEGUSTACIÓ

menú 10

la tapa del dia

gambes de palamós i escarxofes del prat,
rostides amb cansalada del coll confitada

suprema de llobarro salvatge cuinada al buit i
servida sobre un suau risotto de cítrics

espatlla de xai lletó a les 7 hores amb guarnició
de verduretes rostides i suc reduït de la seva
cocció

degustació de tres formatges aprimats amb
torrades i codony

coulant de xocolata negra guanaja amb escuma
de baileys i salsa de toffee

café i pastes de té

celler

vi blanc martivilli verdejo d.o. rueda

vi negre viña pedrosa crianza d.o. ribera del
duero

vi dolç pedro ximenez de bodegas colosía d.o.
xerès

aigües minerals

preu 97.20 iva inclòs

opcional formatges +8.64

MENÚ DE GALA / DEGUSTACIÓ