



MENÚ GRAN ÀPAT

Pa i entreteniments

*

Ostra de Marennes amb ponzu i escal·lònia

*

Terrina de foie-gras d'ànec, chutney de poma i brioix

*

Caviar imperial Oscietra amb parmentier de festuc verd

*

Gaspatxo de maduixots, cranc reial i "mojama"

*

Broqueta de vieires, espàrrecs verds i blancs

*

Canelons de rostit amb crema de tòfona

*

Suquet clàssic de rap amb patates de Bolvir

*

Garrí desossat cruixent amb amanida de maduixots i ceba

*

La nostra crema catalana

*

Textures de xocolata

135

OPCIONAL

Selecció de formatges artesanals

15

Maridatge

80



ENTRANTS

Ostres de Marennes amb ponzu i escal·lònia (5uts)	33,00
Terrina de foie-gras d'ànec, chutney de poma i brioix	29,50
Caviar imperial Oscietra (50g) amb parmentier de festuc verd	120,00
Gaspatxo de maduixots, cranc reial i "mojama"	29,00
Tartar de tonyina Bluefin	32,00
Canelons de rostit amb crema de tòfona	28,00

ARROSSOS

(20 min. / preu per persona)

Arròs mariner de calamarsons, pèsols de Llavaneres i piquillos	37,00
Risotto de ceps i formatge cheddar del molí de Ger	32,00

PEIXOS

Llenguado al grill, esponjós de coliflor, caviar d'arengada i remolatxa	42,00
Broqueta de vieires, espàrrecs verds i blancs	37,00
Llobarro de subhasta amb saltat de verdures	43,50
Suquet clàssic de rap amb patates de Bolvir	38,00

CARNS I AUS

Garrí cruixent desossat amb amanida de maduixots i ceba	34,00
Steak tàrtar de vaca madurada, cremós de mostassa i patates fregides	36,50
Espatlleta de xai de llet al forn i textures d'albergínia	38,00
Filet de vaca amb pebre de Sichuan, parmentier i Pont-Neuf	36,00
Colomí de sang en espetó, cebetes i shiitakes	42,50



POSTRES

La nostra crema catalana

8,00

Pastís de formatge Puigpedrós del Molí de Ger

12,50

Xocolata Manjari amb fruits secs

14,00

Torradeta de Santa Teresa amb gelat de vainilla

15,00

Tatin de mango

14,00

Selecció de formatges

16,00