

ENTRANTS ENTRENES

Amanida de brots tendres amb favetes, pernil Ibèric, crostons de pa i vinagreta de menta

Ensalada de brotes tiernos con habitas, jamón ibérico, picatostes y vinagreta de menta

Crema de carbassó amb quenelle de formatge fresc i tàrtar de gamba

Crema de calabacín con quenelle de queso fresco y tartar de gambas

Croquetes de trinxat de la Cerdanya i botifarra negra amb maionesa de pimentó de la vera

Croquetas de trinxat de la Cerdanya y morcilla con mayonesa de pimentón de la vera

PRINCIPALS PRINCIPALES

Hamburguesa de verdures amb cremós d'albergínia, tomàquets confitats i rúcula

Hamburguesa de verduras con cremoso de berenjena, tomates confitados y rúcula

Tataki de tonyina amb cremós de pastanaga, oli de verdures, sèsam i salsa de soja

Tataki de atún con cremoso de zanahoria, aceite de verduras, sésamo y salsa de soja

Pluma de porc duroc amb salsa de tòfona i blat saltejat amb bolets

Pluma de cerdo duroc con salsa de trufa y trigo salteado con setas

Magret d'ànec amb compota de poma i reducció de ratafía. (supl. 4.5€)

Magret de pato con compota de manzana y reducción de ratafía. (supl. 4.5€)

Filet de vaca rossa amb patates al forn i verdures de temporada saltejades. (supl. 6€)

Solomillo de vaca rubia con patatas al horno y verduras de temporada salteadas. (supl. 6€)

POSTRES POSTRES

Meló macerat amb cítrics i sorbet de mandarina

Melón macerado con cítricos y sorbete de mandarina

Pastís de tres xocolates amb gelat d'avellana

Pastel de tres chocolates con helado de avellana

Pastís de pastanaga amb crema de sucre moré i gelat de galeta

Pastel de zanahoria con crema de azúcar moreno y helado de galleta

A escollir un entrant, plat principal i postre. Beguda no inclosa.

A escoger un entrante, plato principal y postre. Bebida no incluida.

29.00€

IVA INCLÒS IVA INCLUIDO



STARTERS ENTRÉES

Tender sprout salad with baby broad beans, Iberian ham, croutons, and mint vinaigrette
Salade de jeunes pousses avec fèves, jambon ibérique, croûtons et vinaigrette à la menthe

Zucchini cream with fresh cheese quenelle and shrimp tartare
Crème de courgettes avec quenelle de fromage frais et tartare de crevettes

Cerdanya-style mashed potato and black pudding croquettes with Vera paprika mayonnaise
Croquettes de trinxat de Cerdagne et boudin noir avec mayonnaise au paprika de la Vera

MAIN COURSES PRINCIPALS

Vegetable burger with creamy eggplant, confit tomatoes, and arugula
Burger de légumes avec crème d'aubergine, tomates confites et roquette

Tuna tataki with creamy carrot, vegetable oil, sesame, and soy sauce
Tataki de thon avec crème de carottes, huile de légumes, sésame et sauce soja

Duroc pork pluma with truffle sauce and sautéed wheat with mushrooms
Pluma de porc duroc avec sauce à la truffe et blé sauté aux champignons

Duck magret with apple compote and ratafia reduction de ratafia. (suppl. 4.5€)
Magret de canard avec compote de pommes et réduction de ratafia. (suppl. 4.5€)

"Blonde" beef steak with baked potatoes and sautéed seasonal vegetables. (suppl. 6€)
Steak d'aloyau de vache "blonde" avec pommes de terre au four et légumes de saison sautés. (suppl. 6€)

DESSERTS DESSERTS

Citrus-macerated melon with mandarin sorbet
Melon macéré aux agrumes et sorbet à la mandarine

Three-chocolate cake with hazelnut ice cream
Gâteau aux trois chocolats avec glace aux noisettes

Carrot cake with brown sugar cream and cookie ice cream
Gâteau aux carottes avec crème au sucre brun et glace aux biscuits

Choose a starter, main course and dessert. Drinks not included.
Choisissez une entrée, un plat principal et un dessert.
Boissons non comprises.

29.00€

TAX INCLUDED TVA COMPRIS

