

## ENTRANTS

Assortiment de croquetes vegetarianes casolanes.....	12 €
Ou de Mas Falgarona cuit a baixa temperatura amb escuma de patata trufada i bouquet de pèsols amb farigola.....	12 €
Timbal de carbassó i formatge de cabra amb brots verds i vinagreta de cítrics .....	13 €
Burrata amb maduixes, rúcula i vinagreta de mel .....	14 €
Carpaccio de remolatxa amb brots tendres i pipes de girasol .....	12 €
Taula de formatges artesans de Catalunya,maridats amb codony i nous garrapinyades .....	19,50 €
Pastís d'albergínia de l'hort amb oli d'alfàbrega .....	12 €
Espatlla de pernil ibèric .....	18 €
Pa de coca de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra.....	5 €

## ARROSSOS

Arròs mariner de gambes (min. 2 pers.) .....	24 €
Risotto d'espàrrecs, ceps i parmesà (min. 2 pers.).....	19 €
Fideuà amb xipirons i allioli de gambes .....	20 €

## PLATS PRINCIPALS

Lluç de palangre sobre llit de mongeta perona, tallarines de sèpia i pastanagues rostides .....	23 €
Suprema de Corball amb tartar de tomata, alfàbrega i taperots .....	25 €
Pop a la planxa amb parmentier de pebrot de la Vera i xips d'all.....	25 €
Filet de vedella de Girona amb salsa de tòfona i parmentier de patata .....	29 €
El nostre Magret d'ànec amb cireres .....	23 €
Roast-beef de vedella de Girona amb oli de romaní, salsa tàrtara i "baked potato" .....	22 €

## POSTRES

Coulant de xocolata elaborat amb <i>Chocolat d'origine unique Saint Domingue</i> acompanyat de gelat de vainilla de Madagascar .....	8 €
Crema catalana de taronja amb sorbet de mandarina .....	8 €
"Recuit de drap" de formatge d'ovella de la granja Mas Marcè amb cristalls de mel i fruites vermells .....	9 €
Selecció de sorbets i gelats .....	8 €
Cuallada de llimona, <i>Lemon Curd</i> , amb festucs verds i sorbet de gerds .....	8 €
La creació diària del nostre xef .....	8 €