

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.....	14 €
Crema de carbassa amb castanyes i bolets	14 €
Gnocchis amb sala de múrgoles i foie.....	19 €
Terrina de botifarra de perol amb bolets, patata confitada i cremós d'avellana amb vainilla	18 €
Taula de formatges artesans de Catalunya, maridats amb codony i nous garapinyades	19,50 €
Graellada de verdures.....	15 €
Espatlla de pernil ibèric	19,50 €
Pa de coca de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra.....	5 €

ARROSSOS

Arròs mariner de gambes (min. 2 pers.)	26 €
Risotto d'espàrrecs, ceps i parmesà (min. 2 pers.).....	22 €

SERVEI DE PA, OLI I APERITIUS 1,50€ PERSONA

SI PATEIX ALGUNA INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA, CONSULTI AL NOSTRE PERSONAL

PLATS PRINCIPALS

Lluç de palangre amb crema de pèsols, espàrrecs verds i oli de menta.....	26 €
Salmó amb cremós de coliflor, curry, gambes i cruixent de lli i xia.....	25 €
Pop a la planxa amb parmentier de pebrot de la Vera i xips d'all.....	28 €
Filet de vedella Denominació Vedella de Girona amb salsa de ceps, parmentier de patata i cebetes glassejades	33 €
Papada de porc en doble cocció, Pak Choi i vinagreta d'avellanes.....	23 €
Roast-beef de vedella de Girona amb oli de romaní, salsa tàrtara i "baked potato"	24 €

POSTRES

Coulant de xocolata elaborat amb <i>Chocolat d'origine unique Saint Domingue</i> acompanyat de gelat de vainilla de Madagascar	9,50 €
Cremós de castanyes amb Ratafia, gelat de xocolata i cristall de toffee	9 €
Selecció de sorbets	8 €
Brunyols de boniato amb gelat de nata	8 €
Volcà de xocolata blanca amb gelat d'ametlles caramel litzades i torró de Xixona	9 €

SERVEI DE PA, OLI I APERITIUS 1,50€ PERSONA

SI PATEIX ALGUNA INTOLERÀNCIA O AL·LÈRGIA, CONSULTI AL NOSTRE PERSONAL