

ENTRANTES

Surtido de croquetas vegetarianas caseras.....	12 €
Huevo de Mas Falgarona cocido a baja temperatura con espuma de patata trufada y <i>bouquet</i> de guisantes con tomillo.....	12 €
Velouté de ave con champiñones Portobello confitados y maíz tostado	16 €
Crema de apio-nabo, jamón de pato y nueces.....	14 €
Carpaccio de remolacha con pipas y brotes tiernos	12 €
Tabla de quesos artesanos de Catalunya, maridados con membrillo y nueces garrapiñadas	19,50 €
Parrillada de verduras	13 €
Plato de jamón de paletilla ibérica.....	18 €
Pan de “coca de vidre” con tomate y aceite de oliva virgen extra	5 €

ARROCES

Arroz marinero de gambas (min. 2 pers.).....	24 €
Risotto de espárragos y boletus (min. 2 pers.)	19 €

SERVICIO DE PAN, ACEITE Y APERITIVOS 1,50€ PERSONA

SI SUFRE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA, CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL

PLATOS PRINCIPALES

Merluza de palangre con crema de guisantes, espárragos verdes y aceite de menta	23 €
Salmón con cremoso de coliflor, curry, gambas y crujiente de lino y chía	25 €
Pulpo a la plancha con parmentier de pimentón de la Vera y chips de ajo	25 €
Filete de ternera de Girona con salsa de trufa, parmentier de patata y cebollitas glaseadas.....	29 €
Papada de cerdo en doble cocción, col china y vinagreta de avellanas	23 €
Roast-beef de ternera de Girona con aceite de romero, salsa tártara y "baked potato"	22 €

POSTRES

Coulant de chocolate elaborado con <i>Chocolat d'origine unique Saint Domingue</i> acompañado de helado de vainilla de Madagascar.....	8 €
Sopa de manzana verde, sorbete de apio y lima	8 €
Requesón de oveja de la granja de Mas Marcè con cristales de miel y frutos rojos	9 €
Taboulé de cítricos con sorbete de mandarina	8 €
La creación diaria de nuestro chef	8 €
Selección de sorbetes y helados	8 €

SERVICIO DE PAN, ACEITE Y APERITIVOS 1,50€ PERSONA

SI SUFRE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA, CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL