

Menú Gourmet 45€ IVA inclòs

Tàrtar de tonyina vermella amb maonesa de wasabi amb cireres i pa d'algues.

Foie-gras d'ànec en terrina amb torrades de pa de pagès.

Foie-gras "poêle" al cabernet amb poma confitada. 2 talls.

Croquetes de ceps amb petita amanida.

Pop a la gallega.

Carpaccio de gambes fresques de Roses amb oli d'olives arbequines. (+2€)

Pernil Ibèric del bo i torrades de pa de pagès amb tomata. (+3€)

Costelletes de cabrit de llet a la brasa, o arrebossades.

Cabrit de llet, cuixa o espatlla, a la brasa o rostit.

Filet de vedella a la brasa,

o amb salsa pebra vert, o amb salsa de formatge Blau Ceretà de La Cerdanya

Foie-gras "poêle" al cabernet amb poma confitada. 3 talls.

Rap a la graella o rostit al forn.

Garrí (Cochinillo) rostit tradicional. (+5€)

Llamàntol de ½ kl rostit al forn. (+5€)

Sorbet de préssec grog.

Sorbet de llimona verda amb Vodka.

Sorbet de pera Arculina amb gingebre confitat.

Assortit de formatges artesans del país.

Coulant" de xocolata calenta amb gelat de vainilla.

Xuxos de crema amb gelat de canyella.

Baba al rom amb gelat de xocolata.

"Tatin" de poma tèbia amb gelat de canyella.

Crepes Suzette amb gelat de vainilla i xocolata desfeta.

Degustació sorpresa de postres d'en Joan pastisser.