

MENÚ DEGUSTACIÓ HIVERN 2020

(SERVIT A TAULA COMPLETA)

ENTRANT

Flam de calçots escalivats a la brasa amb romesco, cruixent de pa carasatu i verds

PRIMER

Carxofes confitades amb burratta fresca, pesto, tomàquet, xerri sec, verds i xips de carxofes

PEIX

Bacallà amb cigrons, alls tendres, compota de tomàquet especiat i allioli de codony gratinat

CARN (a escollir entre):

Xai "Xisqueta" ecològic del Pallars a la brasa amb pastís de patates i salsa d'olives

ó

Galtes de senglar lacades amb pastanagues al comí i nata agre

POSTRES

Cremós de fruita de la passió amb gelat de coco i crumble d'avellana

39.50€ (10% iva inclòs)

ENTRANTS

Pernil d' aglà "Señorio Montanera" 100grm	19.50€
Coca de pa amb tomàquet de Can Geroni de Vilanova	3.20€
Croquetes cremoses de pernil d' aglà 2.00€/unitat	
Croquetes de gambes d' Arenys	2.90€/unitat
<i>Samosas cruixents</i> de porc adobat i especiat amb maionesa de <i>kimchiee</i>	2.80€/unitat
Anxoves del Cantàbric 00	2.00€ unitat
Amanida salmó salvatge d' Alaska marinat amb poma verda, taronja, gelat de fruita de la passió...	15.90€
Tàrtar de vedella tallat a ganivet amb crema de mostassa de fines herbes, verds i torradetes	17.90€
Carxofes confitades amb burratta fresca, pesto, tomàquet xerri sec, verds i xips de carxofes	16.90€
Pop sobre patates cruixent, ceba confitada, ou a baixa temperatura, escuma de patata i pebre vermell	18.80€
Truita de carxofes amb tòfona, ceba i formatge Cremós	19.50€
Canalons d'ànec amb tòfona i el seu suc de cocció	19.90€

PLATS DEL DIA

Tàrtar de salmó salvatge platejat d'Alaska amb alvocat, soja, sèsam i gelat de yuzu	18.50€
Cassola de musclos amb all pebre vermell fumat i ruca	11.50€
Cloïsses a la marinera	19.50€
Llobarro salvatge en suquet o a la donostiarra o al forn, amb llit de patates i ceba confitada	19.90€
Llenguado de costa cuit sencer amb espinacs i patata rostida	24.90€
Terrina de llebre amb fruits secs i foie al xerès, relish	

PASTES I ARROSSOS

Canalons de pollastre rostit casolans amb beixamel i crumble de parmesà	14.90€
Arròs sec de ceba, calamarcets, gambes d´ Arenys i pèsols	21.90€
Arròs sec de magret i confit d´ànec amb bolets i llardons cruixents	19.50€

PLATS DE SEMPRE

Capipota i tripa de vedella amb ibèrics i cigrons	14.90€
Garrinet de llet (sense feina) cruixent amb la seva salsa, dàtil Mejoul i verds	18.90€
Melós de vedella lacat amb bolets de temporada i puré de patata	16.50€
Bacallà amb cigrons, alls tendres, compota de tomàquet especiat i allioli de codony gratinat	21.50€
Peix de llotja al forn, donostiarra o verduretes	S/M

BRASES (Josper)

Peus de porc a la brasa amb patates rosses i oli d`herbes	10.90€
Lletons de vedella de llet a la brasa amb salsa de pebre verds, tàperes, raves i patates rostides	16.90€
Xai "Xisqueta" ecològic del Pallars a la brasa amb pastís de patata i salsa d'olives	18.90€
Presca ibèrica d'aglà de "Maldonado" a la brasa amb pastís de patata, ceba escalivada	19.50€
Magret d'ànec dels Pirineus a brasa amb patates i <i>mojo colorao</i>	14.80€
Filet de vedella amb mantega Café París	22.50€
amb foie a la brasa	24.90€
"Chuletón" de vaca vella de Cal Tomàs ecològic (per a dues persones) amb patates rosses i pebrots del <i>piquillo</i>	49.50€
-Les postres a demanar amb antelació (15min):- Soufflé de xocolata calent amb gelat de iogurt	

Preus amb IVA inclòs