

## PRIMERS

Xicoies de coll de Pal amanides amb pinyons torrats i pernil d'ànec\* curat a casa

Amanida de formatge\* de cabra fos pipes caramel·litzades amb vinagreta de mel de Teià

Carpaccio de tomàquet de l'hort amb ventresca de tonyina i falç caviar de Mòdena

Salmorejo Cordovès & Gelat d'olivada i ous\* de guatlla

Delícies de brie amb fruits vermells

Raviolis de salmó al Martini Dry

Caneló d'espínacs a la catalana amb beixamel\* suau de ceps

La trilogia " confitura de tomàquet & Cremós de gorgonzola i foie poele " ( **Supl. 3€** )

## SEGONS

Arròs a la llauna de ceps i botifarra de pagès ( **2 pers** )

"Txipirons" a la tinta com els de Getaria - País Vasc

Tatakya de tonyina a la taronja soja i mel amb micromezclum ( **Supl.4 €** )

Mil fulls de secret ibèric i poma a la canyella amb pols d'olives negres i dolç de vi Priorat

Tiró ( Ànec ) guisat a la cassola amb naps de Guils i peres de Puigcerdà

Fricandó amb cama-secs de Cerdanya a l'estil del Berguedà

Cassoleta de mandonguilles de vedella i trompetes de la mort

Picantó trufat a baixa temperatura avec tupinambos esclatats i romesco de pipes



## POSTRES

Flam de mató casolà amb ametlles garapinyades

El nostre coulant de xocolata negra amb gelat de vainilla de Madagascar ( **Supl.3€** )

Pastisset de carotes amb escuma de iogurt i mango

Arròs amb llet de coco i carquinyolis\* Cerdans ( **V** )

Tatin de pera amb contrast de gelat de caramel

Granissat de taronja amb maduixots del maresme ( **V** )

Sorbet de Gin Tònic ( **V** )

**V –Vegà** : Origen Vegetal --- \*(Pot adaptar-se per a Vegans)

Consulti'ns sobre els al·lèrgens en cas de dubte

- Pa , Aigua i Copa de Vi -

~ **25€** I.V.A Inclòs ~