

Primers / Primeros

Llom de salmó fumat a casa amb fusta de pi
Lomo de salmón ahumado en casa con madera de pino

Escamarlanets saltats amb allets i pebre blanca (Supl. 5€)
Cigalíitas salteadas con ajitos y pimienta blanca (Supl. 5€)

“Bisque” de llamàntol (Supl.4€)
“Bisque” de bogavante (Supl.4€)

Garganellí a la calabresa
Garganellí a la calabresa

Foie mí-cuít amb compota de pera a la vainilla (Supl. 3€)
Foie mí-cuít con compota de pera a la vainilla (Supl. 3€)

Caneló cruixent de galta de vedella amb poma al gíngebre
Canelón crujiente con carrillera de ternera y manzana al gengibre

Musclos al vapor amb crema suau de curry
Mejillones al vapor con crema suave de curry

Amanída de carxofes en escabetx amb pernil D.O. Guíjuelo
Ensalada de alcachofas en escabeche con jamón D.O. Guíjuelo

Espàrrecs blancs i verds amb ragout de bolets
Espárragos blancos y verdes con ragout de setas

Coca de ceba amb llonganissa de Can Pístraques i camagroc
Coca de cebolla con longaniza de Can Pístraques y rebozuelos

Segons / Segundos

Rap a l'all negre amb trompetes de la mort (Supl 5€)
Rape al ajo negro con trompetas de la muerte (Supl. 5€)

Bacallà amb espínacs i botifarra de perol
Bacalao con espínacas y butifarra de perol

Corball a la planxa amb bledes en textures
Corvina a la plancha con acelgas en texturas

Llobarro a la sal (Supl.5€)
Lubina a la sal(Supl.5€)

Tonyina vermella "Balfegó" amb puré de yuca i verdures en escabetx (Supl 6€)
Atún rojo "Balfegó" con puré de yuca y verduras en escabeche (Supl 6€)

Cua de bou estofada amb vi D.O. Terra Alta
Rabo de buey estofado en vino D.O. Terra Alta

Cruixent de cabrit amb carxofes
Crujiente de cabrito con alcachofas

Magret d'ànec amb prunes a l'armagnac i puré de moniato
Magret de pato con ciruelas al armagnac y puré de boniato

Llom alt de vedella de Vic a la planxa amb arrels glasejades (Supl.3€)
Lomo alto de ternera de Vic a la plancha con raíces glaseadas (Supl.3€)

Espatleta de xai a baixa temperatura amb quínoa
Paletilla de cordero deshuesado, a baja temperatura, con quínoa

Preu del menú: 38€ (IVA, postres, aigua, vi de la casa i cafès inclosos)
Precio del menú: 38€ (I.V.A, postres, agua, vino de la casa y cafés incluidos)

Postres

Tiramisú fet a casa

Tiramisú hecho en casa

Gelat de prunes a l'Armagnac

Helado de ciruelas al Armagnac

Assortiment de formatges (Supl. 3€)

Surtido de quesos (Supl. 3€)

Gelat de mascarpone amb salsa de maduixes

Helado de mascarpone con salsa de fresas

Mus de xocolata negra de l'Avelina

Mus de chocolate negro de Avelina

Pastís de formatge amb compota de maduixetes del bosc

Tarta de queso con compota de fresitas del bosque

Peres al moscatell

Peras al moscatel

Pinya natural i confitada amb gelat de coco

Piña natural y confitada con helado de coco

Magrana al gust

Granada al gusto