





MENÚ DE MIGDIA

MENÚ A TAULA COMPLETA

Primers (a escollir)

Crema de carabassa
(amb mel i Gorgonzola) OPCIO SENSE GLUTEN 

Tabulé amb bacoreta
(amanida de cous cous amb bacoreta)

Carpaccio de peus de porc
(amb festucs, alvocat i vinagreta de mostassa) OPCIO SENSE GLUTEN 

Segons (a escollir)

Salmó amb espinacs a l'allet
(Salmó amb crema d'all i espinacs a l'allet) 

Pluma amb salsa fricandó i gratén de patata
(pluma ibèrica cuita a baixa temperatura)

Arròs a la cassola
(arròs amb costella i llonganissa)

Postres (a escollir)

Milfulls de pera
(milfulls de pera amb pasta de full i gelat de canyella)

Xocolata
(cremós de xocolata amb gelat de xocolata)

Mandarina i yuzu
(gelatina de yuzu amb sorbet de mandarina i melmelada de figues) 

Inclou: Aigua, pa i una ampolla de vi per 2 persones.
Vins inclosos: Poesia Garnatxa Blanca / Poesia Garnatxa Negra


18€ (IVA inclòs)



MENÚ DE MEDIODÍA

MENÚ A MESA COMPLETA


Primeros (a elegir)

Crema de calabaza
(con miel y Gorgonzola) OPCIÓN SIN GLUTEN 

Tabulé con bacoreta
(ensalada de cous cous con bacoreta)

Carpaccio de manitas de cerdo
(con pistachos, aguacate y vinagreta de mostaza) OPCIÓN SIN GLUTEN 

Segundos (a elegir)

Salmón con espinacas al ajillo
(Salmón con crema de ajo y espinacas al ajillo) 

Pluma con salsa *fricandó* y gratén de patata
(pluma ibérica cocida a baja temperatura)

Arroz a la cazuela
(arroz con costilla y longaniza)

Postres (a elegir)

Milhojas de pera
(milhojas de pera con hojaldre y helado de canela)

Chocolate
(cremoso de chocolate con helado de chocolate)

Mandarina y yuzu
(gelatina de yuzu con sorbete de mandarina y mermelada de higos) 

Incluye: Agua, pan y una botella de vino para 2 personas.
Vinos incluidos: Poesia Garnatxa Blanca / Poesia Garnatxa Negra

18€ (IVA incluido)