


MENÚ DE MIGDIA
MENÚ A TAULA COMPLETA


Primers (a escollir)

Carpaccio de vedella
(amb puré d'alvocat i formatge feta) 


Crema de pèsol i alvocat
(crema tèbia de pèsols i alvocats amb nous) 

Ravioli de parmesà
(amb crema de bolets i trufa)

Segons (a escollir)


Salmó amb cous cous
(cous cous negre i allioli suau) OPCIO SENSE GLUTEN 

Filet de porc
(amb salsa de whisky i *gratén* de patata) 

Arròs de sípia
(arròs cremós de sípia) 

Postres (a escollir)

Milfulls de figues
(amb gelat de iogurt)

Xocolata i avellana
(amb gelat de gianduja) 


Mousse de llimona 


Inclou: Pa, aigua, 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)


Carpaccio de ternera
(con puré de aguacate y queso feta) 


Crema de guisante y aguacate
(crema tibia de guisantes y aguacates con nueces) 

Ravioli de parmesano
(con crema de setas y trufa)

Segundos (a elegir)


Salmón amb cous cous
(cous cous negro y *allioli* suave) OPCIÓN SIN GLUTEN 

Filete de cerdo
(con salsa de whisky y gratén de patata) 

Arroz de sepia
(arroz cremoso de sepia) 

Postres (a elegir)

Milhojas de higos
(con helado de yogur)

Chocolate y avellana
(con helado de gianduja) 

Mousse de limón 

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

18€ (IVA incluido)