



SINTONIA

MENÚ DE TEMPORADA CAÇA I TÒFONA

4ª EDICIÓ

COMENCEM AMB

SOPIA DE NYÀMERA I TÒFONA NEGRA

PÂTÉ EN CROÛTE DE CAÇA MAJOR AL CACAÛ,
ESCAROLA I PICKLES

ENTRANTS

LLENTIES ESTOFADES AMB ESCABEC D'ÀNEC
I FOIE ROSTIT

ARRÓS MELÓS DE TUJÓ, OU DE CALAF I TÒFONA NEGRA

PLATS PRINCIPALS

LLOM DE PORC SENGLAR A LA BRASA, REMOLATA
I SALSÀ GRAND VENEUR

LLEBRE A LA ROYALE, EN DOS VERSIONS:

A LA PERIGOURDINE, AMB FOIE I TÒFONA NEGRA

I

A L'ESTIL DEL SENADOR COTEAUX, AMB ALLS,

ESCALUNYES I VI NEGRE

PER ACABAR

CROISSANT FUMAT AMB FAVA TONKA, NATA I
TÒFONA NEGRA

50€

IVA inclosa

A Sintonia recuperem les receptes tradicionals de la cuina de caça, cuinant-les a foc lent i acompanyant-les amb els productes estrota de la temporada, la tòfona negra (*Tuber melanosporum*).

DISPONIBLE DEL 3 DE FEBRER AL 1 DE MARÇ.