MENÚ DE CAP D'ANY

CAP D'ANY

165 €

Copa de cava de benvinguda

APERITIU
Rabiosa en vinagreta verda i mostassa encurtida [10,12,13]

Ou a baixa temperatura, crema de bolets i formatge Serrat [3,7]

Tàrtar de vaca madurada sobre coca d'oli i cavià [3,4,10]

ENTRANT
Pèsols llàgrima amb puré de coliflor, consomé ibèric i tòfona [7,12]

PRIMER PLAT
Reig a la brasa sobre tirabecs i salsa de mantega torrada [4,7,8]

SEGON PLAT
Chateaubriand amb *demi-glace* de bolets de temporada, *parmentier* de xirivia i poma Granny Smith [7]

POSTRES
Xocolata i gerds [3,7,8]

Petit fours, cotilló i raïm de la sort

VEGETARIÀ

165 €

Copa de cava de benvinguda

APERITIU
Carxofes a la brasa en vinagreta verda i mostassa encurtida [10,12,13]

Ou a baixa temperatura, crema de bolets i formatge [3,7]

Tàrtar de remolatxa sobre coca d'oli i encurtits [3]

ENTRANT
Pèsols llàgrima amb puré de coliflor, consomé de bolets i tòfona [7,12]

PRIMER PLAT
Arròs de col llombarda, ricotta i pinyons [7,8,12]

SEGON PLAT
Api-rave a la brasa sobre tirabecs i salsa de mantega torrada [7,8]

POSTRES
Xocolata i gerds [3,7,8]

Petit fours, cotilló i raïm de la sort

INFANTIL

65 €

APERITIU
Bikini de carn d'olla i formatge de Maó [1,3,7]

Tallat d'escudella [1,3,12]

Croqueta de pernil ibèric [1,3,7]

ENTRANT
Caneló de polarda, beixamel trufada i formatge Serrat [1,7,12]

PRINCIPAL
Entrecot de vaca madurada, patates fregides i pebrots del Padró

POSTRES
Coulant de xocolata, gelat de vainilla i crumble [1,3,7]

Petit fours, cotilló i raïm de la sort

CELLER

Bestué (D.O. Somontano)

Bancal del Bosc (D.O. Montsant)

Família Oliveda Brut (D.O. Cava)

Aigua, refrescos i cervesa

[AL·LÈRGENS]

1. Cereals amb gluten
2. Crustacis
3. Ous
4. Peix
5. Cacauets
6. Soja
7. Làctics
8. Fruits de closca
9. Api
10. Mostassa
11. Grans de sèsam
12. Sulfits
13. Mol·luscs
14. Altramussos