

• MENÚ DIARI •

Primers

Musclos a la marinera o al vapor amb all i julivert

Amanida tèbia d'ànec confitat amb bolets i vinagreta de tofona negra

Amanida de formatge de cabra amb fruits secs i vinagreta de mel

Pà bao amb alvocat, salmó fumat, brots, sèsam i maionesa de wasabi (2u.)

Croquetes de calçots cuits a la llenya amb la seva salsa i pecorino romano (3u.)

Esqueixada de bacallà Islandès

Amanida de tomata cor de bou amb motzarella de bufala i oli d'alfàbrega (**supl. 1.90€**)

Caneló de pollastre rostit amb tòfona i foie amb bechamel trufada (**supl. 2,40€**)

Segons

Tataki de cua de tonyina yellowfin, alga wakame i esferificacions de mango

Filet de lluç amb verdures al vapor i patata panadera

Secret de porc amb salsa de ceps i la seva guarnició

Penne rigatte amb ragú de calamar i quenelle de tartar gamba

Lasanya de verdures casolana

Paella a la marinera (**minim 2 persones**)

Arròs de costelló, butifarra, carxofes i trompetes de la mort (**minim 2 persones**)

Arròs negre amb tocs d'allioli (**minim 2 persones**)

Postres casolans

Deconstrucció de Lemon Pie

Pà amb xocolata, oli i sal

Mató amb mel i anous

Pastisset de pastanaga amb crema formatge i avellanes

Pastísset de formatge amb nata i flocs de xocolata

Maduixes amb nata i pols de festucs

Iogurt de La Fageda amb coulis de fruites del bosc

Brownie d'avellanes sobre llit de xocolata blanc i festucs

Sorbet de llimona amb les seves esferificacions

Tiramisú a la nostra manera (**supl. 1,75€**)

PREU: 20€

El menú inclou pà i aigua i copa de vi o canya o refresc.

(La Coca-Cola i Fanta tenen un suplement d'1.1€)