

• MENÚ FESTIU •

Primers

Amanida Caprese amb oli d'alfàbrega

Amanida de tonyina marinada amb soja, gíngebre, alga wakame i ous de truita

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

Musclos a la marinera o al vapor amb all i julivert

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

Esqueixada de bacallà

Caneló de pollastre rostit, tòfona i foie amb beixamel trufada

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

Segons

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

Filet de lluç amb verdures a la planxa

Espatlla de xai cuita a baixa temperatura amb reducció de mel i teriyaki i la seva guarnició

Secret de porc a la graella amb salsa de ceps i la seva guarnició

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

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

Paella marinera (**mínim 2 persones**)

Paella de magret d'ànec, foie i trompetes de la mort (**mínim 2 persones, supl. 5,40€/pp**)

Arròs caldós de llamàntol (**mínim 2 persones, supl. 7€/pp**)

Arròs melós de pop i marisc (**mínim 2 persones, supl. 5€/pp**)

Postres

Deconstrucció de Lemon Pie

Pà amb xocolata, oli i sal

Mató amb mel i anous

Pastisset de pastanaga amb crema formatge i avellanes

Pastisset de formatge amb nata i flocs de xocolata

logurt 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

PREU: **35€**

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