

Per compartir

Pernil ibèric de Guijuelo tallat a ganivet	25,50
Coca de vidre amb tomàquet de penjar	3,50
Taula de formatges i embotits de la Cerdanya	12,50
Foie gras mi-cuit sobre pasta de full amb tomàquet confitat i torradetes	16,50
Ensalada russa amb maionesa de soia	11,50
Croquetes de pernil <i>(unitat)</i>	2,50
Bunyols de bacallà <i>(unitat)</i>	2,50

Entrants

Gaspatxo amb gelat de mango	12,50
Amanida de l'horta de Ger amb ventresca	11,00
Ous ferrats de Calaf amb patates i pernil ibèric	13,50
Canelons de rostit amb beixamel de tòfona	14,50
Raviolis de bolets i formatge Tou dels Til·lers amb crema de foie	16,50
Arròs de muntanya amb pollastre de corral i conill silvestre	19,50
Arròs amb escamarlans i calamarcets	22,50

Carns i peixos

Garrí cruixent desossat amb confitura de poma	19,50
Pollastre ecològic de Can Guiu amb patates i verdures	16,50
Steak tartar tallat a ganivet amb ou ferrat de Calaf i torradetes	21,00
Filet de vedella amb crema de ceps i foie	25,50
Txuletó de vaca frisona (1 Kg) madurat 35 dies a la graella <i>(recomanat 2 persones)</i>	57,50
Melós de vedella amb parmentier de patata tofonada	16,00
Llom de bacallà amb rossinyols i el seu lleuger pil-pil	19,50
Parpatana de tonyina vermella Balfegó a la graella amb olives Kalamata	26,50
Turbot a la planxa al perfum d'all i bitxo amb pebrots del piquillo	21,75

Postres

Escuma de crema catalana	7,00
Coulant de xocolata amb gelat de festucs <i>(10 min. preparació)</i>	8,75
logurt de Llivia amb crumble i nabius	6,75
Sopa de fruits vermells amb gelat de coco	7,50
Xuxo de mini-croissant de Bourg-Madame farcit de crema	7,75
Pastís de Santiago	7,00
Gelats i sorbets al gust	6,50

* En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentaria, consulti al nostre personal