



CARTA DE MITJA PENSIÓ

Entrants / Entrantes

Gaspatxo de remolatxa i cireres amb gelat de formatge Idiazabal

Gazpacho de remolacha y cerezas con helado de queso Idiazabal



Coca de full cruixent amb vieires i alvocat a la brasa, ceba caramel·litzada i orellanes

Coca de hojaldre con vieiras i aguacate a la brasa, cebolla caramelizada y orejones



Amanida de verds amb foie mi-cuit, poma, vinegreta d'avellanes i cacau

Ensalada de verdes con foie mi-cuit, manzana, vinagreta de avellanas y cacao



Verdures ecològiques saltejades amb burrata i salsa pesto

Verduras ecológicas salteadas con burrata y salsa pesto



Pasta fresca amb múrgoles a la crema i foie pòelé

Pasta fresca con colmenillas a la crema y foie pòelé

Supl. 8,00€



Arròs de muntanya amb botifarra i costella de porc ibèric

Arroz de montaña con butifarra y costillas de cerdo ibérico

Supl. 5,00€



Caneló de carabassó farcit de pollastre de pagès amb vinagreta de festucs

Canelón de calabacín relleno de pollo de corral con vinagreta de pistachos



Salmó marinat amb flor d'hibiscs i remolatxa

Salmón marinado con flor de hibiscos y remolacha





Plat principal / Plato principal

- Del mar -

Llom de bacallà a baixa temperatura amb tomàquet confitat i salsa d'olives de Kalamata
Lomo de bacalao a baja temperatura con tomate confitado y salsa de aceitunas de kalamata



Llobarro salvatge a la brasa amb espàrrecs de marge i pernil ibèric
Lubina salvaje a la brasa con espárragos trigueros y jamón ibérico



Supl. 25,00€

Medallons de rap amb romesco sec i coca de calçots
Medallones de rape con romesco seco y coca de *calçots*



Supl. 10,00€

- De la terra -

Terrina de cua de bou amb foie i cremós de fruits secs
Tarrina de rabo de toro con foie y cremoso de frutos secos



Llom de cérvol amb regalèssia, terra d'herbes i salsa de rostit
Lomo de ciervo con regaliz, tierra de hierbas y salsa de asado



Espatlla de xai lletó rostida a baixa temperatura
Espalda de cordero lechal asada a baja temperatura



Supl. 10,00€

Mitjana de Black Angus 1 kg a la brasa amb verdures i bolets de temporada (per 2 persones)
Chuletón de Black Angus 1 kg a la brasa con verduras y setas de temporada (para 2 personas)

Supl. 30,00€

Llom de conill Wellington farcit de bolets amb salsa de fruits vermells
Lomo de conejo Wellington relleno de setas con salsa de frutos rojos



Supl. 5,00€

Costelles de porc ecològic marinades amb soja, cacauet i codony
Costillas de cerdo ecológico marinadas con soja, cacahuete y membrillo





Postres

Crema de mango amb cítrics i merenga
Crema de mango con cítricos y merengue



Mi-cuit de xocolata i avellana
Mi-cuit de chocolate y avellana



Pastís de poma i crema amb gelat de vainilla (20 minuts)
Tarta de manzana y crema con helado de vainilla (20 minutos)



Supl. 8,00€

Milfulles de nata i crema amb maduixes
Milhojas de nata y crema con fresas



Mousse xocolata amb pa de pessic de Guinness i fruits vermells
Mousse de chocolate con bizcocho Guinness y frutos rojos



Formatget cremós farcit de gerds amb pa de pessic d'alfàbrega
"Formatget" cremoso relleno de frambuesa con bizcocho de albahaca



Llegenda / Leyenda



Sulfits
Sulfitos



Soja
Soja



Sèsam
Sésamo



Peix
Pescado



Mostassa
Mostaza



Mol·luses
Moluscos



Llet
Leche



Ou
Huevo



Gluten
Gluten



Fruits secs
Frutos secos



Crustàcis
Crustáceos



Cacauet
Cacahuete



Tramussos
Altramuces



Api
Apio