



## Un paseo por el Montseny

Tartar de mejillón, berberecho y helado de patata ahumada  
 Conejo en escabeche y pan de especias  
 Nuestra gilda  
 Selección de panes artesanales  
 Mantequilla hecha en casa con flores de primavera de nuestro jardín  
 Guisantes del Maresme, ostra, caldo de ibéricos y "sabateres"  
 Trucha curada y zanahorias

Espárrago blanco y espardeñas  
 Pescado de lonja, endivia roja y cúrcuma  
 Callos y judías del "ganxet" de Arbúcies  
 Crujiente de tripa de ternera  
 Wagyu de Tavertet y béarnaise  
 «Pomme dauphine»  
 Fresa, requesón y ratafia  
 Chocolate y hierbas de la huerta  
 Dulces para el café

*Para mesas completas*

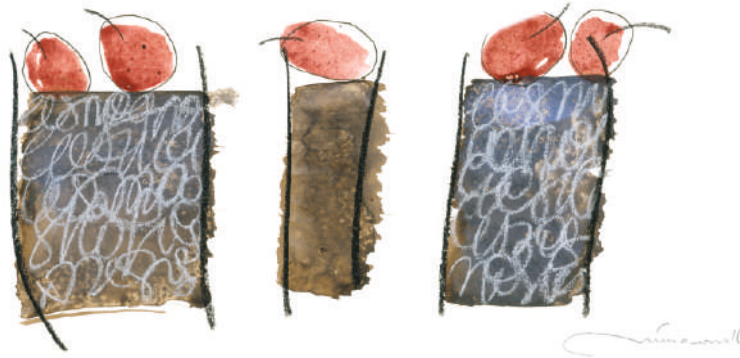
*Precio del menú* 84.00  
*Maridaje de vinos* 40.00

## A la Carta...

|   |       |
|---|-------|
| - Guisantes del Maresme, ostra, caldo de ibéricos y «sabateres»           | 38.00 |
| - Espárrago blanco y espardeñas   | 38.00 |
| - Callos, judías del «ganxet» de Arbúcies y crujiente de tripa de ternera | 32.00 |
| - Pescado del día con endivia roja y cúrcuma                              | 40.00 |
| - Arroz meloso con cigalas de Blanes                                      | 38.00 |
| - «Farcellet» de ave y col  | 32.00 |
| - Wagyu de Tabertet, béarnaise y «pomme dauphine»                         | 38.00 |

## Los postres...

|   |       |
|---|-------|
| - Chocolate y hierbas de la huerta                    | 12.00 |
| - Tatin de manzana y helado de vainilla               | 12.00 |
| - Coulant de chocolate caliente con helado del día    | 12.00 |
| - Fresa, requesón y ratafia                           | 12.00 |
| - Tabla de quesos                                     | 15.00 |
| - "Xuixo" de sobrasada de Mallorca y helado de yogurt | 8.00  |



## Un viaje por el Montseny

Tartar de mejillón, berberecho y  
helado de patata ahumada  
Conejo en escabeche y pan de especias  
Nuestra gilda

Selección de panes artesanales  
Mantequilla hecha en casa con  
flores de primavera de nuestro jardín

Guisantes del Maresme, ostra,  
caldo de ibéricos y "sabateres"  
Trucha curada y zanahorias  
Espárrago blanco y espardeñas  
Pescado de lonja, endivia roja y cúrcuma  
Callos y judías del "ganxet" de Arbúcies  
Crujiente de tripa de ternera  
Gamba, meloso de sarraceno y vinagreta  
« Farcellet » de ave y col  
Wagyu de Tavertet y béarnaise  
«Pomme dauphine»

Nuestro «xuixo» de sobrasada y anís  
Fresa, requesón y ratafia  
Chocolate y hierbas de la huerta  
Dulces para el café

Para mesas completas  
Precio 105.00  
Maridaje de vinos 50.00

 MICHELIN STAR since 2012

 SOL GUIA REPSOL since 2017

*Todos los menús especiales tendrán un incremento económico*

**TODOS LOS PRECIOS SON CON EL IVA INCLUIDO**