



Un passeig pel Montseny

Tartar de musclos, escopinyes i

gelat de patata fumada

Conill en escabetch i pa d'espècies

La nostra "gilda"

Selecció de pans artesanals

Mantega feta a casa amb flors

de primavera del nostre jardí

Pèsols del Maresme, ostra,

brou d'ibèrics i sabateres

Truita de riu curada i pastanagues

Espàrrec blanc i espardenyes

Peix de llotja, endívia vermella i cúrcuma

Cap i pota i mongetes del ganxet d'Arbúcies

Cruixent de tripa de vedella

Wagyu de Tavertet i béarnaise

« Pomme dauphine »

Maduixes, mató i ratafia

Xocolata i herbes del nostre hort

Dolços pel cafè

Per taules completes

Preu del menú 84.00

Maridatge de vins 40.00

A la Carta...

- Pèsols del Maresme, ostra, brou d'ibèrics i sabateres	38.00
- Espàrrec blanc i espardenyes	38.00
- Cap i pota, mongetes del ganxet d'Arbúcies i cruixent de tripa de vedella	32.00
- Peix del dia, endívia vermella i cúrcuma	40.00
- Arròs melós amb escamarlans de Blanes	38.00
- Farcellet d'au i col	32.00
- Wagyu de Tavertet, béarnaise i «pomme dauphine»	38.00

Les postres...

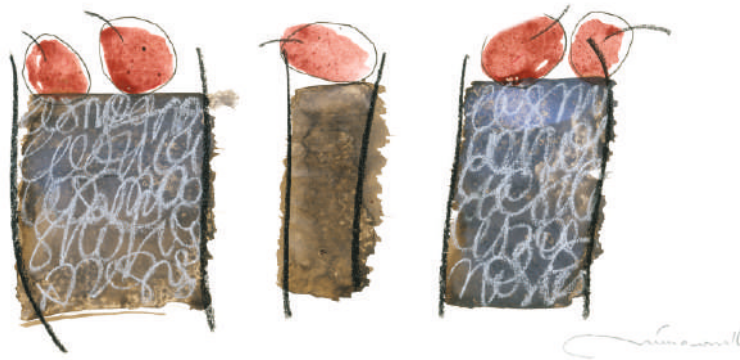
- Xocolata i herbes del nostre hort	12.00
- Tatin de poma amb gelat de Vainilla	12.00
- Coulant de xocolata calent amb gelat del dia	12.00
- Maduixes, mató i ratafia	12.00
- Taula de formatges	15.00
- Xuixo de sobrossada de Mallorca amb gelat de iogurt	10.00

HORARI CUINA: 13:00 - 15:00 // 20:30 - 22:00

HORARI RESTAURANT: 13:00 - 17:30 // 20:30 - 00:30

**Servei d'snacks, pa, mantega feta a casa i dolços pel cafè 12.00*

TOTS ELS PREUS SÓN AMB L'IVA INCLÒS



Un viatge pel Montseny

Tartar de musclos, escopinyes i
gelat de patata fumada
Conill en escabetx i pa d'espècies
La nostra "gilda"

Selecció de pans artesanals
Mantega feta a casa amb flors
de primavera del nostre jardí

Pèsols del Maresme, ostra,
brou d'ibèrics i sabateres
Truita de riu curada i pastanagues
Espàrrec blanc i espardenyes
Peix de llotja, endívia vermella i cúrcuma
Cap i pota i mongetes del ganxet d'Arbúcies
Cruixent de tripa de vedella
Gamba, melós de sarraí i vinagreta
Farcellet d'au i col
Wagyu de Tavertet i béarnaise
« Pomme dauphine »

El nostre «xuixo» de sobrassada i anís
Maduixes, mató i ratafia
Xocolata i herbes del nostre hort
Dolços pel cafè

Per taules completes
Preu menú 105.00
Maridatge de vins 50.00

 MICHELIN STAR since 2012

 SOL GUIA REPSOL since 2017

TOTS ELS PREUS SÓN AMB L'IVA INCLÒS

Tots els menús especials tindran un increment econòmic