



Un paseo por el Montseny

Langostino y turrón helado de zanahoria
Caldo de ibéricos, tostada de anguila
ahumada y queso Mas Farró
Tartaleta de habitas y panceta

Selección de panes artesanales
Mantequilla hecha en casa con lavanda

Guisantes del Maresme con tripitas y cocochas de merluza
Foie en escabeche y alubias del «ganxet» de Arbúcies
Raya, celeri y aceituna negra
Vieira, tupinambur y avellana
Pescado del día, «suquet» negro, remolacha y quinoa
Liebre a la royal, perifollo y «pommes dauphine»

Yogurt y cítricos
Chocolate, castaña y especias
Dulces para el café

Para mesas completas

Precio del menú 94.00

Maridaje de vinos 45.00

A la Carta...

- Guisantes del Maresme con tripitas y cocochas de merluza	40.00
- Vieiras, tupinambur y avellana	36.00
- Pescado del día, «suquet» negro, remolacha y quinoa	38.00
- Alcachofas y erizo de mar	32.00
- Arroz meloso de ave de caza	35.00
- Liebre a la royal, perifollo y «pommes dauphine»	38.00

Los postres...

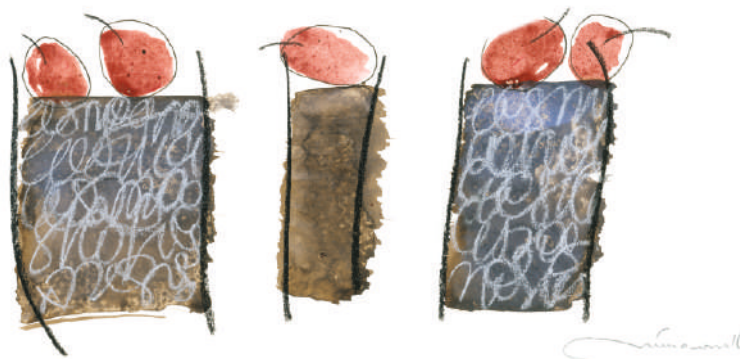
- Yogurt y cítricos	15.00
- Tatin de manzana y helado de vainilla	15.00
- Coulant de chocolate caliente con helado del día	15.00
- Chocolate, castaña y especias	15.00
- Tabla de quesos	18.00
- "Xuixo" de sobrasada de Mallorca y helado de yogur	12.00

HORARIO COCINA: 13:00 - 15:00

HORARIO RESTAURANTE: 13:00 - 17:30

**Servicio de snacks, pan, mantequilla hecha en casa y dulces para el café 12.00*

TODOS LOS PRECIOS TIENEN EL IVA INCLUIDO



Un viaje por el Montseny

Langostino y turrón helado de zanahoria
Caldo de ibéricos, tostada de anguila
ahumada y queso Mas Farró
Tartaleta de habitas y panceta

Selección de panes artesanales
Mantequilla hecha en casa con lavanda

Guisantes del Maresme con tripitas y
cocoas de merluza
Foie en escabeche y alubias del «ganxet» de Arbúcies
Alcachofas y erizo de mar
Raya, celeri y aceituna negra
Vieira, tupinambur y avellana
Pescado del día, «suquet» negro, remolacha y quinoa
Arroz meloso de ave de caza
Liebre a la royal, perifollo y «pommes dauphine»

“Xuixo” de sobrasada y anís
Yogurt y cítricos
Chocolate, castaña y especias

Dulces para el café

Para mesas completas

Precio del menú 118.00

Maridaje de vinos 55.00



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