



Un passeig pel Montseny

Llagostí i torró gelat de pastanaga
Brou d'ibèrics, torrada d'anguila fumada
i formatge Mas Farró
Tartaleta de favetes i cansalada

Selecció de pans artesanals
Mantega feta a casa d'espígol

Pèsols del Maresme amb tripetes i kokotxes de lluç
Foie en escabetx i mongetes del ganxet d'Arbúcies
Rajada, cèleri i oliva negra
Vieira, nyàmera i avellanes
Peix de llotja, suquet negre, remolatxa i quinoa
Llebre «a la royale», cerfull bulbós i «pommes dauphine»

Cítrics i iogurt
Xocolata, castanya i espècies
Dolços pel cafè

Per taules completes

Preu del menú 94.00

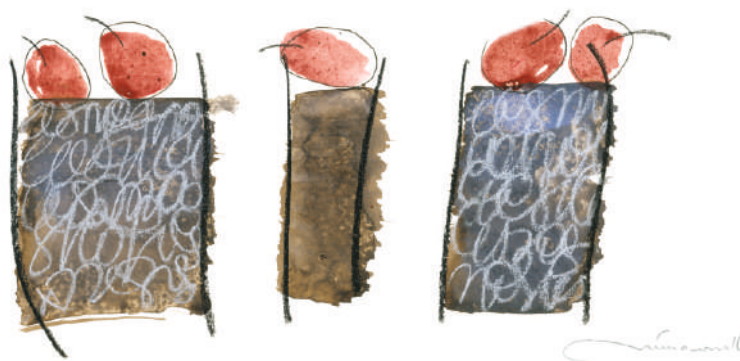
Maridatge de vins 45.00

A la Carta...

- Pèsols del Maresme amb tripetes i kokotxes de lluç	40.00
- Vieires, nyàmera i avellanes	36.00
- Peix de llotja, suquet negre, remolatxa i quinoa	38.00
- Carxofes i garota	32.00
- Arròs melós d'au de caça	35.00
- Llebre «a la royale», cerfull bulbós i «pommes dauphine»	38.00

Les postres...

- Cítrics i iogurt	15.00
- Tatin de poma amb gelat de Vainilla	15.00
- Coulant de xocolata calent amb gelat del dia	15.00
- Xocolata, castanya i espècies	15.00
- Taula de formatges	18.00
- Xuixo de sobressada de Mallorca i gelat de iogurt	12.00



Un viatge pel Montseny

Llagostí i torró gelat de pastanaga
Brou d'ibèrics, torrada d'anguila fumada
i formatge Mas Farró
Tartaleta de favetes i cansalada

Selecció de pans artesanals
Mantega feta a casa d'espígol

Pèsols del Maresme amb tripetes i kokotxes de lluç
Foie en escabetx i mongetes del ganxet d'Arbúcies
Carxofes i garota
Rajada, cèleri i oliva negra
Vieira, nyàmera i avellanes
Peix de llotja, suquet negre, remolatxa i quinoa
Arròs melós d'au de caça
Llebre «a la royale», cerfull bulbós i «pommes dauphine»

Xuixo de sobrassada i anís
Cítrics i iogurt
Xocolata, castanya i espècies

Dolços pel cafè

Per taules completes
Preu del menú 118.00
Maridatge de vins 55.00

 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