



Un passeig pel Montseny

Tartaleta de ruibarbre i calamar
 Brou d'ibèrics i peu de porc
 Ostra, orella i escabetx

Selecció de pans artesanals
 Mantega feta a casa
 amb pastanaga, estragó i mimosa

Per taules completes

Preu del menú 94.00

Maridatge de vins 45.00

Ou de pagès i anguila fumada
 Espàrrec blanc i cansalada
 Peix de llotja, colinap i ametlla
 Risoni, escamarlà de Blanes i fonoll
 Mar i muntanya: El Niu
 Cua de bou "a la Royal » i cabdells brasejats

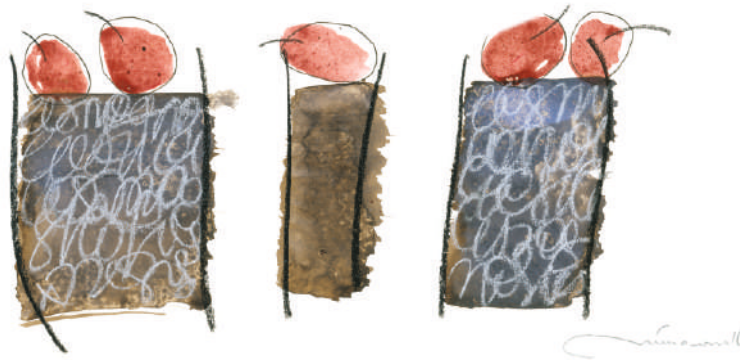
Maduixa, alfàbrega i flors de primavera
 Avellana, caramel i AOVE
 Dolços pel cafè

A la Carta...

| | |
|---|-------|
| - Ou de pagès i anguila fumada | 37.00 |
| - Espàrrec blanc i cansalada | 34.00 |
| - Peix de llotja, colinap i ametlla | 38.00 |
| - Risoni, escamarlà de Blanes i fonoll | 40.00 |
| - Pollastre de pagès i llamàntol | 40.00 |
| - Cua de bou «a la royale» i cabdells brasejats | 38.00 |

Les postres...

| | |
|---|-------|
| - Maduixa, alfàbrega i flors de primavera | 15.00 |
| - Tatin de poma amb gelat de Vainilla | 15.00 |
| - Coulant de xocolata calent amb gelat del dia | 15.00 |
| - Avellana, caramel i AOVE | 15.00 |
| - Xuixo de sobressada de Mallorca i gelat de iogurt | 12.00 |



Un viatge pel Montseny

Tartaleta de ruibarbre i calamar

Brou d'ibèrics i peu de porc

Ostra, orella i escabetx

Selecció de pans artesanals

Mantega feta a casa

amb pastanaga, estragó i mimosa

Ou de pagès i anguila fumada

Espàrrec blanc i cansalada

Múrgoles a la crema i foie

Peix de llotja, colinap i ametlla

Risoni, escamarlà de Blanes i fonoll

Pollastre de pagès i llamàntol

Mar i muntanya: El Niu

Cua de bou "a la Royal » i cabdells brasejats

Xuixo de sobrassada i anís

Maduixa, alfàbrega i flors de primavera

Avellana, caramel i AOVE

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