



Un passeig pel Montseny

Lionesa de piquillos amb formatge de Maó
Tartaleta de guatlla escabetxada
Ostra, lliquet vegetal i mongetes
del ganxet d'Arbúcies

Selecció de pans artesanals

Mantega feta a casa
amb llimona i all confitat

Per taules completes

Preu del menú 94.00

Maridatge de vins 45.00

Calamar, coliflor i vinagreta de fruits vermells
Tomàquets de temporada, saüc i gelat de burrata
Ou de pagès i anguila fumada
Albergínia, cacauet i coriandre
Peix de llotja i pastanaga
Pollastre amb samfaina

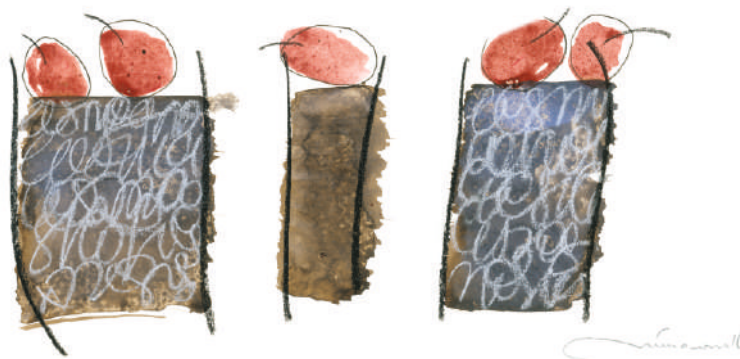
Préssec, ruibarbre i gesamí
Xocolata i julivert
Dolços pel cafè

A la Carta...

- Ou de pagès i anguila fumada	37.00
- Albergínia, cacauet i coriandre	34.00
- Tomàquets de temporada, saüc i gelat de burrata	30.00
- Peix de llotja i pastanaga	38.00
- Fideus a la cassola amb costella	36.00
- Pollastre amb samfaina	38.00

Les postres...

- Préssec, ruibarbre i gesamí	15.00
- Tatin de poma amb gelat de Vainilla	15.00
- Coulant de xocolata calent amb gelat del dia	15.00
- Xocolata i julivert	15.00
- Xuixo de sobrassada de Mallorca i gelat de iogurt	12.00



Un viatge pel Montseny

Lionesa de piquillos amb formatge de Maó

Tartaleta de guatlla escabetxada

Ostra, lliquat vegetal i mongetes

del ganxet d'Arbúcies

Selecció de pans artesanals

Mantega feta a casa

amb llimona i all confitat

Calamar, coliflor i vinagreta de fruits vermells

Tomàquets de temporada, saüc i gelat de burrata

Ou de pagès i anguila fumada

Truita de riu, iogurt i cogombre

Albergínia, cacauet i coriandre

Peix de llotja i pastanaga

Fideus a la cassola amb costella

Pollastre amb samfaina

Xuixo de sobrassada i anís

Préssec, ruibarbre i gesamí

Xocolata i julivert

Dolços pel cafè

Per taules completes

Preu del menú 118.00

Maridatge de vins 55.00



TOTS ELS PREUS SÓN AMB L'IVA INCLÒS

Tots els menús especials tindran un increment econòmic