



Un paseo por el Montseny

Lionesa de pimientos del piquillo
con queso de Mahón y anchoa de L'Escala
Tartaleta de raya con boletus en escabeche
Consomé de raya con hojaldre

Selección de panes artesanales

Mantequilla casera con
limón y ajo confitado

Cigala de Blanes, patata y picada
Huevo de corral de Arbúcies, guiso de setas y butifarra negra
Hinojo y jamón ibérico
Pescado de lonja, «beurre blanc» y puerro
«Rissoni» y cebolla
Liebre «à la royale», calabaza y avellana

Cítricos, higos secos, remolacha y mató
Manzana al horno y carquiñolis
Dulces para el café

Para mesas completas

Precio del menú 94.00

Maridaje de vinos 45.00

A la Carta...

- Huevo de corral de Arbúcies, guiso de setas y butifarra negra	35.00
- Hinojo y jamón ibérico	30.00
- «Suquet» de merluza y zanahoria	35.00
- Pescado de lonja, «beurre blanc» y puerro	38.00
- «Rissoni», cebolla y manitas de cerdo	36.00
- Liebre «à la royale», calabaza y avellana	38.00

Los postres...

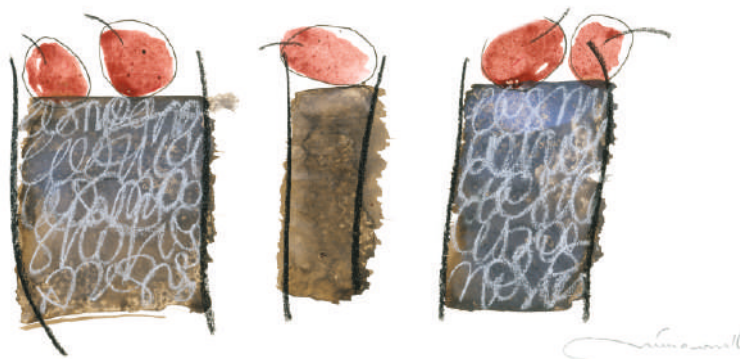
- Cítricos, higos secos, remolacha y mató	15.00
- Coulant de chocolate caliente con helado del día	15.00
- Manzana al horno y carquiñolis	15.00
- "Xuixo" de sobrasada de Mallorca y helado de yogur	12.00

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

Lionesa de pimientos del piquillo
con queso de Mahón y anchoa de L'Escala
Tartaleta de raya con boletus en escabeche
Consomé de raya con hojaldre

Selección de panes artesanales
Mantequilla casera con limón y ajo confitado

Cigala de Blanes, patata y picada
Huevo de corral de Arbúcies,
guiso de setas y butifarra negra
Hinojo y jamón ibérico
Pescado de lonja, «beurre blanc» y puerro
«Rissoni» y cebolla
Suquet de merluza y zanahoria
Saquito de col y escudella
Liebre «à la royale», calabaza y avellana

Xuixo de sobrasada y anís
Cítricos, higos secos, remolacha y mató
Manzana al horno y carquiñolis

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