



Un passeig pel Montseny

Lionesa de piquillos amb formatge
de Maó i anxova de l'Escala
Tartaleta de rajada amb ceps escabetxats
Consomé de rajada amb full

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

Escamarlà de Blanes, patata i picada
Ou de pagès d'Arbúcies, guisat de bolets i butifarra negra
Fonoll i pernil ibèric
Peix de llotja, «beurre blanc» i porro
«Rissoni», ceba i peus de porc
Llebre «à la royale», carbassa i avellana

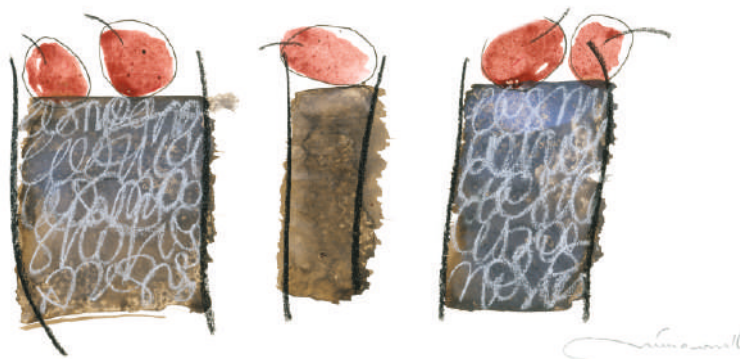
Cítrics, figues seques, remolatxa i mató
Poma al forn i carquinyolis
Dolços pel cafè

A la Carta...

- Ou de pagès, guisat de bolets i butifarra negra	35.00
- Fonoll i pernil	30.00
- Suquet, lluç i pastanaga	35.00
- Peix de llotja, «beurre blanc» i porro	38.00
- «Rissoni», ceba i peus de porc	36.00
- Llebre «à la royale», carbassa i avellana	38.00

Les postres...

- Cítrics, figues seques, remolatxa i mató	15.00
- Coulant de xocolata calent amb gelat del dia	15.00
- Poma al forn i carquinyolis	15.00
- Xuixo de sobrassada de Mallorca i gelat de iogurt	12.00



Un viatge pel Montseny

Lionesa de piquillos amb formatge
de Maó i anxova de l'Escala
Tartaleta de rajada amb ceps escabetxats
Consomé de rajada amb full

Selecció de pans artesanals

Mantega feta a casa
amb llimona i all confitat

Escamarlà de Blanes, patata i picada
Ou de pagès d'Arbúcies, guisat de
bolets i butifarra negra
Fonoll i pernil ibèric
Peix de llotja, «beurre blanc» i porro
«Rissoni», ceba i peus de porc
Suquet, lluç i pastanaga
Farcellet de col i escudella
Llebre «à la royale», carbassa i avellana

Xuixo de sobrassada i anís
Cítrics, figues seques, remolatxa i mató
Poma al forn i carquinyolis

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