

ELS ENTRANTS

FILET DE VERAT CURAT SOBRE SOPA DE GAZPATXO I ENCURTITS <i>A l'oli de menta i sàlvia</i>	12€
TOMÀQUET "COR DE BOU" <i>Ventresca de tonyina, ceba escabetxada i formatge fresc</i>	12€
ORELLA DE PORC, AMANIDA D'ESCAROLA I PINYONS <i>Poma àcida, maduixa i tomàquets confitats en alfàbrega</i>	13€
MOLLEJAS, OU POUCHÉ I ROSSINYOLS <i>Crotons de xai i la seva pròpia reducció</i>	16€
CARPACCIO DE TONYINA VERMELLA <i>En escabetx, maionesa cítrica i pesto d'herbes aromàtiques</i>	19€
FLOR DE CARBASSÓ, PICADA DE BOLETS I PINYONS <i>En tempura amb crema d'all i llimona confitada</i>	15€
PERNIL IBÈRIC D.O HUELVA <i>Acompanyat de coca de vidre amb tomàquet</i>	24€
CAVIAR BAERI « PERLE NOIRE »... PER PUR PLAER ! <i>50 grs de caviar amb blinis i 2 copes de cava</i>	85€

LES CARNS

CABRIT CUIT A BAIXA TEMPERATURA <i>Amb risotto de blat i glacejat del seu propi suc</i>	27€
TATAKI DE BOU "RUBIA GALLEGA" <i>Amb bolets saltejats</i>	24€
PEUS DE PORC <i>Amb calamar i gambes de roses</i>	22€
"FRICANDO" DE VEDELLA I FOIE <i>Amb ceba confitada i aire de Boletus</i>	26€
COSTELLES DE PORC IBÈRIC CUITES A BAIXA TEMPERATURA <i>Glacjades en el seu propi suc amb mini verduretes i patates de l'hort</i>	25€

ELS PEIXOS

VENTRESCA DE TONYINA VERMELLA A LA BRASA <i>Bledes, espinacs saltejats, crema d'algues, ous de truita i reducció de tonyina</i>	27€
SUQUET DE PEIX <i>Escamarlà i cloïsses</i>	26€
PEIX DE LLOTJA <i>Mini verduretes amb salsa d'herbes aromàtiques</i>	25€
LLOBARO SALVATGE A LA MEUNIERE <i>Amb aire de remolatxa i arròs suflat</i>	28€

ELS ARROSSOS

L'ARRÒS CREMÓS DEL SENYORET <i>Llamàntol i calamar</i>	38€
L'ARRÒS DE MONTANYA <i>Bolets i botifarra</i>	23€

LES POSTRES

PINYA A LA BRASA <i>Amb gelat de coco</i>	11€
PASIONATA <i>Espuma de iogurt i gelat de fruita de la passió sobre un llit de crumble</i>	10€
AMANIDA DE FRUITES FRESQUES DE TEMPORADA <i>Amb suc de taronja</i>	9€
LA TRILOGIA DE GELATS CASOLANS	10€
SEMIFRED DE KÉFIR AMB HERBES SILVESTRES <i>Fruits del bosc</i>	11€
PA AMB XOCOLATA <i>Amb l'oli d'oliva del Mas, flor de sal i gerds liofilitzats</i>	10€

MENÚ "SABORS" ... EN 4 SERVEIS

TOMÀQUET "COR DE BOU"

Ventresca de tonyina, ceba escabetxada i formatge fresc

o

ORELLA DE PORC, AMANIDA D'ESCAROLA I PINYONS

Poma àcida, maduixa i tomates confitats en alfàbrega

SUQUET DE PEIX

Escamarlà i cloïsses

o

PEIX DE LA LLOTJA A LA BRASA

Mini verduretes amb salsa d'herbes aromàtiques

CABRIT CUIT A BAIXA TEMPERATURA

Amb risotto de blat i glacejat del seu propi suc

o

GALTA DE VEDELLA CUITA A BAIXA TEMPERATURA

Amb escuma de patata i el seu propi suc

PINYA A LA BRASA

Amb gelat de coco

o

PA AMB XOCOLATA

Amb l'oli d'oliva del Mas, flor de sal i gerds liofilitzats

48€ (IVA inclòs)

*iPer a un millor servei el xef Dani Torns,
recomana aquest menú per a tot el conjunt de la taula ... Gràcies!*

MENÚ "SABORS" ... EN 6 SERVEIS

CARPACCIO DE TONYINA VERMELLA

En escabetx, maionesa cítrica i pesto d'herbes aromàtiques

-

TOMÀQUET "COR DE BOU"

Ventresca de tonyina, ceba escabetxada i formatge fresc

-

LLOBARO SALVATGE A LA MEUNIERE

Amb aire de remolatxa i arròs suflat

-

CABRIT CUIT A BAIXA TEMPERATURA

Amb risotto de blat i glacejat del seu propi suc

-

TATAKI DE BOU "RUBIA GALLEGA"

Amb bolets saltejats

-

PASIONATA

*Espuma de iogurt i gelat de fruita de la passió
sobre un llit de crumble*

68€ (IVA inclòs)

*¡Per a un millor servei el xef Dani Torns,
recomana aquest menú per a tot el conjunt de la taula ... Gràcies!*