

ENTRANTS

LLETONS DE XAI GUISATS <i>Crostons de xai, ou poché i rossinyols</i>	16€
CARXOFES, VIEIRES I BOLETS <i>Acompanyats d'encenalls de pernil i el seu suc Ibèric</i>	14 €
PEBROT DEL PIQUILLO, BACALLÀ I GAMBES <i>Amb pilpil de safrà i cloïsses</i>	12 €
CARPACCIO DE TONYINA VERMELLA <i>En escabetx, maionesa cítrica i pesto d'herbes aromàtiques</i>	19 €
SOPA DE POLLASTRE DE CORRAL <i>Amb Idiazábal i puré de ceba confitada</i>	13 €
PERNIL IBÈRIC D.O HUELVA <i>Acompanyat amb pa de vidre amb tomàquet</i>	24 €
CAVIAR Baeri «PERLE NOIRE» ... PER PUR PLAER! <i>50 grams de caviar amb blinis i 2 copes de cava</i>	85 €

CARNS

CABRIT DE LLET A BAIXA TEMPERATURA GLACEJAT EN EL SEU PROPI SUC <i>Amb amanida d'encurtits i emulsió de moniato</i>	26 €
TATAKI DE BOU "RUBIA GALLEGA" MADURADA <i>Amb bolets saltejats i reducció del seu suc</i>	24 €
PEUS DE PORC A BAIXA TEMPERATURA <i>Amb gamba de Roses i calamar</i>	22 €
LLOM DE CÉRVOL AMB REDUCCIÓ DEL SEU SUC TRUFAT <i>Puré de coliflor, crema de moll de l'os i trompetes de la mort</i>	26 €

PEIXOS

<i>PEIX DE LLOTJA A LA «MEUNIÈRE»</i> <i>Amb arròs suflat i carbassa en textures</i>	25€
<i>ARRÒS DEL SENYORET</i> <i>Amb llamàntol i calamar</i>	38 €
<i>SUQUET DE PEIX</i> <i>Amb escamarlans i cloïsses</i>	26 €
<i>ARRÒS NEGRE DE BOLETS, XIPIRONS ARREBOSSATS I ROGERS</i> <i>Emulsió d'all i julivert i maionesa crítica</i>	25 €

POSTRES

<i>PINYA A LA BRASA</i> <i>Amb gelat de coco</i>	11 €
<i>PERES AL VI</i> <i>Gelat de vi del Mas</i>	11 €
<i>PASSIONATA</i> <i>Escuma de iogurt i gelat de fruita de la passió</i> <i>sobre un llit de crumble</i>	10 €
<i>AMANIDA DE FRUITES</i> <i>Amb suc de taronja</i>	9 €
<i>XOCOLATES I LES SEVES TEXTURES</i>	10 €
<i>LA TRILOGIA DE GELATS CASOLANS</i>	10 €

En el compliment de la normativa de la UE, si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti-ho al Maître.

MENÚ "SABORS" ... EN 4 SERVEIS

LLETONS DE XAI GUISATS
Crostons de xai, ou poché i rossinyols

o

CARPACCIO DE TONYINA VERMELLA
En escabetx, maionesa cítrica i pesto

-

SUQUET DE PEIX
Amb escamarlans i cloïsses

o

PEIX DE LLOTJA A LA «MEUNIÈRE»
Amb arròs suflat i carbassa en textures

-

TATAKI DE BOU "RUBIA GALLEGA" MADURADA
Amb bolets saltejats i reducció del seu suc

o

CABRIT DE LLET A BAIXA TEMPERATURA GLACEJAT EN EL SEU PROPI SUC
Amb amanida d'encurtits i emulsió de moniato

-

PASSIONATA
Escuma de iogurt i gelat de fruita de la passió sobre un llit de crumble

o

XOCOLATES I LES SEVES TEXTURES

48€ (IVA inclòs)

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

MENÚ "DEGUSTACIÓ" ... DEL MAS

SOPA DE POLLASTRE DE CORRAL
Amb Idiazábal i puré de ceba confitada

-

ORELLA DE PORC FREGIDA
Amb allioli de codony

-

TORRADA DE CABRA
Amb mel de flors

-

GAMBES DE ROSES
Caviar i ous d'arengada

-

CARXOFES, VIEIRES I BOLETS *AMB SUC IBÈRIC*

-

PEBROT DEL PIQUILLO
Bacallà i gambetes

-

PEIX DE LA LLOTJA A LA «MEUNIÈRE»
Amb carbassa en textures

-

PEUS DE PORC
Amb gamba i calamar

-

TATAKI DE BOU "RUBIA GALLEGA" MADURADA

-

CABRIT DE LLET
Amb amanida d'encurtits i emulsió de moniato

-

CÉRVOL *AMB REDUCCIÓ DEL SEU SUC TRUFAT*
Coliflor, moll de l'os i trompetes de la mort

-

PERES AL VI

-

XOCOLATES I LES SEVES TEXTURES

90€ (IVA inclòs)

* Menú DEGUSTACIÓ & VINS: *Copa de Cava, una copa de vi blanc, una copa de vi negre
aigua mineral i cafè o infusió inclòs: 115 € (IVA inclòs)*

Per a un millor servei, el menú Degustació es serveix per a tot el conjunt de la taula...