



Entrants Freds

Terrina de foie amb pa d' espècies i " chutney" de figues	27,00€
Amanida de llamàntol amb vinagreta de cítrics	32,00€
Terrina de perdiu amb el seu pernilet confitat i vinagreta al escabetx	28,00€
Verat marinat amb " gelée" de curry Madrás i base de celeri	26,00€

Entrants Calents

Crema de enciam amb la seva broqueta de musclos	19,50€
Consomé de bolets amb pernilet de guatlla	19,50€
Raviolis de bolets del bosc amb carbonara de " magret" fumat d' ànec	25,50€
Amanida de verdures amb broqueta de llagostins	25,50€
Risotto de carbassa amb el seu foie calent	28,50€



Menú de Tardor

Terrina de perdiu amb el seu pernilet confitat i vinagreta al escabetx

Crema de enciam amb la seva broqueta de musclos

Galta de porc Ibèric confitada i les seves lasanyes

○

Suquet de rap 2.008

Els Nostres Formatges

“ Capuchino ” al nostre estil

P.P.P.: 59.90 €

+7% I.V.A.

Els plats compartits PATIrán un increment en el preU del 20%



Peixos

Filet d' Orada amb col verda, "salsifi" i salsa de vi del Priorat	34,00€
Suquet de rap 2.008	29,90€
Llamàntol sobre risotto de ceps i emulsió d' avellana	39,90€
Bacallà confitat amb espinacs i crosta d' ametlles	36,00€

Carns i Caça

Carré de xai con polenta, fesols i salsa de sàlvia	32,50€
Galta de porc Ibèric confitat i les seves lasanyes	29,90€
Filet de cérvol amb "streudel" de poma i pera i salsa de espècies	34,50€
Filet de vedella amb bolets del bosc i rosti de patata	33,90€

+7% I.V.A.

ELs plats compartits PATIrán un increment en el preU del 20%