

Per començar

Croqueta de pernil ibèric <i>(unitat)</i>	3,00
Escalivada a la flama amb ventresca	14,50
Amanida de tomàquets amb maduixots, fulls verds i gelat de comté	13,00
<i>Ajoblanco</i> de meló amb broqueta de pernil d'ànec	13,50
Steak tàrtar de vedella sobre milfulls de patata	22,50
Truita vaga de botifarra del perol amb bolets de temporada	14,00
Carpaccio de bacallà amb tomàquet i oliva negra	18,50
Ravioli obert de vieira amb salsa nantua i <i>duxelle</i> de ceps	16,50
Sardines marinades amb formatge de Meranges i caramel de Mòdena	14,00
Pa de vidre amb tomàquet de penjar	4,00

Per acabar

Arròs de gamba vermella <i>(25 min. preparació)</i>	24,50
Arròs de ceps i foie gras poêlé <i>(25 min. preparació)</i>	24,00
Arròs caldós negre amb calamar i botifarra negra <i>(25 min. preparació)</i>	23,00
Bacallà amb cap i pota i patates fumades	26,50
Truita del Pirineu amb salsa <i>beurre blanc</i>	17,00
Cuixa d'ànec de gla rostida	18,50
Fricandó de vedella amb cremalloses	22,50
Filet de vaca vella amb salsa Café de París i patates	28,00
Txuletó de vaca madurada 40 dies <i>(1 Kg)</i> madurat amb guarnició	78,50

Per rematar

Milfulls de nata i maduixots <i>(recomanat 2 persones)</i>	12,00
Panacota amb mel i tòfona d'estiu	7,50
Tarta fina de poma amb gelat de canyella	7,00
Pastis de formatge amb nespres	7,50
Sandwich de xocolata i gerds	7,00
Fals sabayón de fruita de temporada	7,00
Sorbets i gelats	7,00

** En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, consulti al nostre personal*

