



El nostre menú

Entrants

Amanida amb pollastre arrebossat, crema de moniato, olives negres d'Aragó i vinagreta de pinyons, anxoves i parmesà

Saltejat d'arròs salvatge amb calamars, verduretes, menta i oli de tinta

Faves saltades amb botifarra negra, amb un fons de remolatxa i cansalada del coll cuinada a baixa temperatura

*Faves i remolatxa ecològiques de l'hort de la Marieta de Montagut (Km0)

*Cansalada i botifarra negra de Can Dorca, la Vall de Bianya (Km0)

Croquetes casolanes de pernil ibèric i ceps, acompanyades amb maionesa d'orenga (6 unitats)

Pa de coca amb roast beef i cremós de formatge i alfàbrega

Crema bicolor de celerí trufat i pèsols amb gamba

Caneló casolà trufat amb gratinat de parmesà


Verdures i algues amb tempura i tres salses (Tonkatsu, agredolça i tomàquet picant)

*1 croqueta extra = 1,50€





Plats Principals

Timbal de filet de porc ibèric farcit amb ceps i baquetes
acompanyant de timbalet de carbassó 




Magret d'ànec amb taronges ecològiques de temporada amb
diferents textures

Cua de vedella ecològica de Mas Pinós cuinada a baixa
temperatura amb xips de patata

Suprema de corball amb kimchi i col kale amb tempura i
romesco    

Filet ecològic de vedella del Mas Pinós amb salsa de ratafia  supl. 3,5€

Arròs de calamar i pop (mínim 2 pax)  

Tàrtar de tonyina bluefin amb mango, maionesa de wasabi i aire
de llima    

Llom de bacallà amb sofregit de carxofes del Prat  

Hamburguesa vegana feta a casa de cigrons, espinacs i alga
wakame acompanyada de patates i espàrrecs





Postres

Mel i Mató 



Mousse de té matcha i xocolata blanca amb mandarina i pols d'avellana garrapinyada   

Xocolata amb 6 textures    

Tiramisu de la casa  

Pannacotta de llet de coco i mermelada de maduixa 

Escuma de crema catalana amb cor de gelat de mandarina   

El nostre Catalanet: gelat de torró amb gel de ratafia i festucs   

Pastís de formatge amb mermelada de maduixa   

Iogurt de vaca amb mel, sucre o confitura de maduixa 

El nostre volcanet de xocolata o avellana amb gelat de vainilla   



Conté Gluten



Conté Moluscs



Conté Soja



Conté Lactosa



Conté Ou



Conté llavors de Sèsam



Conté Peix



Conté Crustacis



Conté Fruits secs

Si tens alguna intolerància consulta amb el personal

Pa i aigua inclòs

Preu: 32,90€












El nostre menú Rica-Rica



Per a taula completa



Aperitius per persona

Escuma de ceps amb cansalada cuinada al buit i ou escaldat  

Broquetes de gambes amb romesco   

Crema de carbassa ecològica amb gíngebre, coco i dàtils confitats al moscatell  

Croquetes casolanes de pernil i ceps, acompanyades amb maionesa d'orenga (2 unitats pp)  


Caneló trufat amb gratinat de parmesà  

*1 croqueta extra = 1,50€





Plats Principals

Timbal de filet de porc ibèric farcit amb ceps i baquetes
acompanyant de timbalet de carbassó 




Magret d'ànec amb taronges ecològiques de temporada amb
diferents textures

Cua de vedella ecològica de Mas Pinós cuinada a baixa
temperatura amb xips de patata

Suprema de corball amb kimchi i col kale amb tempura i
romesco    

Filet ecològic de vedella del Mas Pinós amb salsa de ratafia  supl. 3,5€

Arròs de calamar i pop (mínim 2 pax)  

Tàrtar de tonyina bluefin amb mango, maionesa de wasabi i aire
de llima    

Llom de bacallà amb sofregit de carxofes del Prat  




Hamburguesa vegana feta a casa de cigrons, espinacs i alga
wakame acompanyada de patates i espàrrecs












Postres

Mel i Mató 




Mousse de té matcha i xocolata blanca amb mandarina i pols d'avellana garrapinyada   

Xocolata amb 6 textures    

Tiramisu de la casa  

Pannacotta de llet de coco i mermelada de maduixa 

Escuma de crema catalana amb cor de gelat de mandarina   

El nostre Catalanet: gelat de torró amb gel de ratafia i festucs   

Pastís de formatge amb mermelada de maduixa   

Iogurt de vaca amb mel, sucre o confitura de maduixa 

El nostre volcanet de xocolata o avellana amb gelat de vainilla   



Conté Gluten



Conté Moluscs



Conté Soja



Conté Lactosa



Conté Ou



Conté llavors de Sèsam



Conté Peix



Conté Crustacis



Conté Fruits secs

Si tens alguna intolerància consulta amb el personal

Pa i aigua inclòs

Preu: 39,90€





Nuestro menú

Entrantes

Ensalada con pollo rebozado, crema de boniato, olivas negras de Aragón y vinagreta de piñones, anchoas y parmesano



Salteado de arroz salvaje con calamares, verduritas, menta y aceite de tinta



Habas salteadas con butifarra negra, con un fondo de remolacha y panceta del cuello cocinada a baja temperatura

*Habas y remolacha ecológicas del huerto de la Marieta de Montagut (Km0)

*Panceta y butifarra negra de Can Dorca, la Vall de Bianya (Km0)

Croquetas caseras de jamón ibérico y setas, acompañadas con mayonesa de orégano (6 unidades)



Pan de coca con roast beef y cremoso de queso y albahaca



Crema bicolor de celerí trufado y guisantes con gamba



Canelón casero trufado con gratinado de parmesano



Verduras y algas con tempura y tres salsas (Tonkatsu, agridulce y tomate picante)



*1 croqueta extra = 1,50€





Platos Principales

Timbal de solomillo de cerdo ibérico relleno con setas y baquetas acompañado de un timbal de calabacín 🍄

Magret de pato con naranjas ecológicas de temporada con diferentes texturas

Rabo de ternera ecológica de Mas Pinós cocinada a baja temperatura con chips de patata

Suprema de corvina con kimchi y col kale con tempura y romesco 🍷🐟🌱

Filete ecológico de ternera de Mas Pinós con salsa de ratafía 🍷 supl. 3,5€

Arroz de calamar y pulpo (mínimo 2 pax) 🦑🦀

Tartar de atún bluefin con mango, mayonesa de wasabi y aire de lima 🌱🍷🐟🥬

Lomo de bacalao con sofrito de alcachofas de El Prat 🐟🦀

Hamburguesa vegana hecha en casa de garbanzos, espinacas y alga wakame acompañada de patatas y espárragos.





Postres

Requesón con miel (Mel i mató) 




Mousse de té macha y chocolate blanco con mandarina y polvo de avellana garrapiñada   

Chocolate en 6 texturas    

Tiramisú de la casa   

Pannacotta de leche de coco y mermelada de fresa 

Espuma de crema catalana con corazón de helado de mandarina   

Nuestro Catalanet: helado de turrón con gel de ratafia y pistachos   

Tarta de queso casera con mermelada de fresa   

Yogurt de vaca con miel, azúcar o mermelada de fresa 

Nuestro volcanet de chocolate o avellana con helado de vainilla   

 Contiene
Gluten

 Contiene
Lactosa


 Contiene
Pez


 Contiene
Moluscos

 Contiene
Huevo

 Contiene
Crustaceos

 Contiene
Soja

 Contiene semillas de
Sésamo

 Contiene Frutos
secos

Si tienes alguna intolerancia consulta con el personal

Pan y agua incluido

Precio: 32,90€







Nuestro menú Pica-Pica




POR MESA COMPLETA



Aperitivos por persona

Espuma de setas con tocino cocinado al vacío y huevo escaldado  

Brochetas de gambas con romesco   

Crema de calabaza ecológica con jengibre, coco y dátiles
confitados al moscatell  

Croquetas caseras de jamón ibérico y setas, acompañadas con
mayonesa de orégano (2 unidades pp)   

Canelón trufado con gratinado de parmesano  

*1 croqueta extra = 1,50€





Platos Principales

Timbal de solomillo de cerdo ibérico relleno con setas y baquetas acompañado de un timbal de calabacín 🍄

Magret de pato con naranjas ecológicas de temporada con diferentes texturas

Rabo de ternera ecológica de Mas Pinós cocinada a baja temperatura con chips de patata

Suprema de corvina con kimchi y col kale con tempura y romesco 🍷🐟🌿

Filete ecológico de ternera de Mas Pinós con salsa de ratafía 🍷

supl. 3,5€

Arroz de calamar y pulpo (mínimo 2 pax) 🦑🦀

Tartar de atún bluefin con mango, mayonesa de wasabi y aire de lima 🌿🍷🐟🌿

Lomo de bacalao con sofrito de alcachofas de El Prat 🐟🦀

Hamburguesa vegana hecha en casa de garbanzos, espinacas y alga wakame acompañada de patatas y espárragos.







CARBANYES ENTRE VALLS

Postres




Requesón con miel (Mel i mató) 


Mousse de té macha y chocolate blanco con mandarina y polvo de avellana garrapiñada   

Chocolate en 6 texturas    


Tiramisú de la casa   

Pannacotta de leche de coco y mermelada de fresa 

Espuma de crema catalana con corazón de helado de mandarina   

Nuestro Catalanet: helado de turrón con gel de ratafia y pistachos en diferentes texturas   

Tarta de queso casera con mermelada de fresa   

Yogurt de vaca con miel, azúcar o mermelada de fresa 

Nuestro volcanet de chocolate o avellana con helado de vainilla   



Contiene
Gluten



Contiene
Moluscos



Contiene
Soja



Contiene
Lactosa



Contiene
Huevo



Contiene semillas de
Sésamo



Contiene
Pez



Contiene
Crustaceos



Contiene Frutos
secos

Si tienes alguna intolerancia consulta con el personal

Pan y agua incluido

Precio: 39,90€

