

ENTRANTS

Amanida de tomàquet, formatge fresc i alfàbrega

Amanida de guatlles a la vinagreta

Sopa freda de tomàquet amb iogurt i anxoves

Tartar de salmó amb alvocat i gelat de mostaza

Esqueixada de bacallà

Carpaccio de filet amb foie i mantega de mostassa

Carpaccio de peus de porc amb bolets

Niu de verdures a la brasa amb salsa romesco

Canelons freds de tonyina amb crema de raves

Canalons casolans

Raviolis d'ànec amb crema de formatge de cabra

Tarrina de foie amb prunes a l'armagnac

Racció de pernil ibèric de glà amb pà de vidre

Salmo fumat amb torradetes i mantega d'herbes

PEIX

Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet

Tronc de lluç amb gules i cloïses

Cuixes de granota a la llauna amb confitura de ceba

Calamarçets a la planxa amb all i julivert

Hamburguesa de tonyina amb confitura de tomàquet

Gambes i carxofes saltejades sobre llit de botifarra del perol casolana

Popets amb ceba

Arròs caldós de sepiones i salsitxes

CARN

Garrí amb salsa de cervesa negra i regalèssia

Costellò de xai al forn amb mel i romaní

Entrecotte a la brasa (al roquefort o al pebre)

Cabrit al forn amb patata i ceba

Filet de vedella amb salsa oporto

Espatlla de conill rostida

Pollastre amb escamarlans

Salsitxes de conill amb foie i bolets (el·laboració pròpia)

Peus de porc cruixents amb saltejat d'espínacs i botifarra negra

Magret d'ànec amb patates al caliu i fruits vermells



POSTRES

Sorbet de mojito

Saltejat de fruits vermells amb gelat de nata i suc de taronja

Tarta Sacher casolana al kirsch

Crema catalana

Cubs de xocolata amb crema de brandy

Recuit amb figues de Can Bech

Confitura de figues amb mousse de iogurt al ron

Coulant de xocolata

Apple Strudel

Tatin de poma amb gelat de vainilla

Profiteroles amb nata i xocolata calenta

Copa de flam amb nata