

MENÚ DE OTOÑO

ENTRANTES

Pastel de patatas de Molló con carne de perol de Jordi Vilarrasa

Ensalada de otoño con higos, uvas y queso azul de oveja

Milhojas de brandada de bacalao con mermeladas de tomate y pimiento

Canelones caseros de asado

Crema de calabaza con naranja, miel y queso cremoso de cabra

SEGUNDOS

Salmón cocinado a baja temperatura con crema de puerros

Costilla de cerdo Duroc con salsa barbacoa y patata con piel frita

Pollo de payés asado al horno con ciruelas y piñones

Chuleta de ternera a la brasa con patatas fritas
(suplemento de 3,50 €)

Cazuela de conejo y albóndigas

POSTRES

Flan de la casa con galletas de Camprodon

Cremoso de yogur con frutos rojos

Carpaccio de piña con sorbete de limón

Dos bolas de nuestros helados artesanos

Postre del día

Precio: 31,90 € IVA incluido

También incluye pan, agua y copa de vino, refresco o copa de cerveza.

Suplemento de pan de coca con tomate: 2,50 €