

Plats de temporada

- *Amanida tèbia de favetes i pedrers d'ànec confitats* 17,00 €
- *Saltejat de carxofes, espàrrecs verds i bolets* 18,00 €
- *Cors de carxofes fregides amb salsa romesco* 14,00 €
- *Múrgoles de temporada a la crema* 25,00 €
- *Canelons de rostit amb tòfona de la Garrotxa* 19,00 €
- *Arròs de porc ibèric i bolets (min 2 pers)* 23,00 €/Pers
- *Filet de corball al forn (patata, ceba i tomata)* 24,00 €
- *Carn o peix amb múrgoles a la crema (supl.)* 7,00 €

Vins recomanats:

Mar de Lluna 24 (Marià Pagès)	garnatxa blanca i muscat	D.O. Empordà	20 €
O luar do Sil 24 (Pago de los Capellanes)	godello	D.O. Valdeorras	26 €
Pago de los Capellanes roble 24	tempranillo	D.O. Ribera Duero	30 €
Inici 21 (Merum Priorati)	garnatxa, carinyena, sirah	D.O.Q. Priorat	33 €
Viñas de Gain cr. 22 (Bodegas Artadi)	tempranillo	D.O. Ca Rioja	36 €
Textures de Pedra cava (Raventós i Blanc)	xarel·lo, sumoll	Conca riu Anoia	44 €

10% iva inclòs