

Platos de temporada

- *Ensalada tibia de habitas y mollejas de pato confitados* 17,00 €
- *Salteado de alcachofas, espárragos verdes y setas* 18,00 €
- *Corazones de alcachofas fritas con salsa romesco* 14,00 €
- *Colmenillas de temporada a la crema* 25,00 €
- *Canelones de asado con trufa de la Garrotxa* 19,00 €
- *Arroz de cerdo ibérico y setas (min 2 pers)* 23,00 €/Pers
- *Filete de corvallo al horno (patata, cebolla y tomate)* 24,00 €
- *Carne o pescado con colmenillas a la crema (supl.)* 7,00 €

Vinos recomendados:

Mar de Lluna 24 (Marià Pagès) garnacha blanca y 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)	garnacha, cariñena, sirah	D.O.Q. Priorat	33 €
Viñas de Gain cr. 22 (Bodegas Artadi)	tempranillo	D.O. Ca Rioja	36 €

Textures de Pedra cava (Raventòs i Blanc) xarel·lo, sumoll	Conca riu Anoia	44 €
--	-----------------	------

10% iva incluido