

Plats de saison

- *Salade tiède de fèves et de gésiers de canard confits* 17,00 €
- *Artichauts sautés, asperges vertes et champignons* 18,00 €
- *Cœurs d'artichauts frits à la sauce romesco* 14,00 €
- *Morilles de saison à la crème* 25,00 €
- *Cannellonis grillés à la truffe de la Garrotxa* 19,00 €
- *Riz au porc ibérique et aux champignons (min 2 pers)* 23,00 €/Pers
- *Filet de maigre au four (pommes de terre, oignons et tomates)* 24,00 €
- *Viande ou poisson aux morilles à la crème (suppl.)* 7,00 €

Vins recommandés:

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% tva comprise