

## MENÚ 1

### PRIMERS

Salmorejo amb encenalls de  
pernil, ou dur i cibulet

o

Salmó marinat amb vinagreta de  
maduixes i cruixents de pa

### SEGONS

Entrecot de vedella de Girona  
amb tomàquets Cherry confitats i patates rústiques

o

Suprema de corball a la planxa amb  
wok de verdures d'estiu

### POSTRES

Pastís de celebració

o

Bufet de postres del nostre obrador

**35€**

IVA inclòs

Inclou: vi de la casa, aigua mineral, pa i cafès/infusions

L'elecció del menú es servirà per la totalitat de la taula.

És necessari informar com a mínim un dia d'antelació de la quantitat de plats de peix i carn.

Per informació d'al·lèrgens i d'adaptar els menús amb opcions vegetarianes i/o veganes, consulti al nostre personal.

## MENÚ 2

### PER COMPARTIR

Tàrtar de salmó i alvocat  
Xarrup de crema de carbassa  
Coca de verdures de temporada amb anxoves  
Formatge trufat sobre pa cruixent  
Pernil ibèric amb coca de pa sucada amb tomàquet  
Croquetes de rostit casolanes  
Calamars a l'andalusa

### SEGONS

Entrecot de vedella de Girona  
amb tomàquets Cherry confitats i patates rústiques  
o  
Suprema de corball a la planxa amb  
wok de verdures d'estiu

### POSTRES

Pastís de celebració  
o  
Bufet de postres del nostre obrador

**45€**

IVA inclòs

Inclou: vi de la casa, aigua mineral, pa i cafès/infusions

L'elecció del menú es servirà per la totalitat de la taula.

És necessari informar com a mínim un dia d'antelació de la quantitat de plats de peix i carn.

Per informació d'al·lèrgens i d'adaptar els menús amb opcions vegetarianes i/o veganes, consulti al nostre personal.

## MENÚ 3

### PER COMPARTIR

Tàrtar de salmó i alvocat  
Coca de verdures de temporada amb anxoves  
Formatge trufat sobre pa cruixent  
Croquetes de rostit casolanes

### PRIMERS

Crema freda de porros amb cruixents de pernil, mató i pipes  
o  
Carpaccio de vedella amb emulsió de parmesà  
i vinagreta de pinyons i cibulet

### SEGONS

Filet de vedella de Girona amb albergínia  
a la romana i salsa de tòfona  
o  
Llom de bacallà amb cremós de carbassa, tomàquets confitats i espàrrecs

### POSTRES

Pastís de celebració  
o  
Bufet de postres del nostre obrador

**55€**

IVA inclòs

Inclou: vi de la casa, aigua mineral, pa i cafès/infusions

L'elecció del menú es servirà per la totalitat de la taula.

És necessari informar com a mínim un dia d'antelació de la quantitat de plats de peix i carn.

Per informació d'al·lèrgens i d'adaptar els menús amb opcions vegetarianes i/o veganes, consulti al nostre personal.

## MENÚ 4

### LES TAPETES

Tàrtar de salmó i alvocat  
Formatge trufat sobre pa cruixent  
Croquetes de rostit casolanes

### L'ENTRANT

Terrina de fetge gras d'ànec amb figues i carquinyolis

### EL PEIX

Suprema de lluç amb crema de marisc, musclos i gambetes

### LA CARN

Caneló de rostit d'ànec amb saltejat de verdures i tòfona

### LES POSTRES

Pastís de celebració  
i  
Bufet de postres del nostre obrador

**65€**

IVA inclòs

Inclou: vi de la casa, aigua mineral, pa i cafès/infusions

L'elecció del menú es servirà per la totalitat de la taula.

És necessari informar com a mínim un dia d'antelació de la quantitat de plats de peix i carn.

Per informació d'al·lèrgens i d'adaptar els menús amb opcions vegetarianes i/o veganes, consulti al nostre personal.

## MENÚ 5

### L'APERITIU

Crema de carxofes amb oli de tòfona  
Pernil ibèric amb coca de pa amb tomàquet  
Croquetes de rostit casolanes  
Mini hamburgueses de vedella amb foie  
Formatge trufat sobre pa cruixent  
Xipirons amb maionesa d'all negre  
Gambes a l'allet

### SEGONS

Melós de vedella cuinat a baixa temperatura  
amb parmentier de carbassa i cors de carxofes confitades  
o  
Medalló de rap a la marinera amb cloïsses i escamarlans

### POSTRES

Pastís de celebració  
i  
Bufet de postres del nostre obrador

**75€**

IVA inclòs

Inclou: vi de la casa, aigua mineral, pa i cafès/infusions

L'elecció del menú es servirà per la totalitat de la taula.

És necessari informar com a mínim un dia d'antelació de la quantitat de plats de peix i carn.

Per informació d'al·lèrgens i d'adaptar els menús amb opcions vegetarianes i/o veganes, consulti al nostre personal.