

# Menú d'hivern

## ENTRANTS/ENTRÉES/ENTRANTES/STARTERS

### Cremós de carabassa,

ou de corral, essència d'ibèric i crostonets amb mantega i farigola

Crème de potiron, œuf fermier, essence d'ibérique et croûtons au beurre et au thym  
Cremoso de calabaza, huevo de corral, esencia de ibérico y mantequilla con tomillo  
Pumpkin cream, free-range egg, Iberian essence, croutons with butter and thyme

### Foie Mi-cuit

textures de pera, Oporto i esponja d'avellanes

Foie Mi-cuit, textures de poire, porto et noisette

Foie Mi-cuit, textura de pera, Oporto y esponja de avellanas

Foie Mi-cuit with pear textures, Port Wine and hazelnut sponge

### Caneló de gamba

salsa d'anet i bolets

Cannellonis de crevettes sauce à l'aneth et aux champignons

Canelón de gamba con salsa de anet y cetas

Prawn cannelloni dill and mushroom sauce

## PRINCIPALS/PRINCIPAUX/SEGUNDOS/MAIN COURSES

a escollir/a choisir/elegir uno/ chose one

### Taco de bacallà cuit a baixa temperatura

orellanes i mousse calenta de carxofes

Morue d'avricons secs et mousse tiède d'artichaut

Taco de bacalao cocido a baja temperatura con orejones y mouse de alcachofa

Low temperature cooked cod with dried apricots and artichoke mousse

O

### Crepinette de cua de bou

botifarra blanca, negra, rossinyols confitats i salsa de tòfona

Crépinette à la queue de bœuf, saucisses blanches et noires, chantarelles et sauce aux truffes

Crepinette de cua de bey con botifarra, rebozuelos y salsa de trufa

Oxtail Crepinette, white and black sausage, chantarelles and truffle sauce

## POSTRES/DESSERTS

a escollir/a choisir/elegir uno/ chose one

### Llosa de formatges de proximitat

Fromages des Pyrénées

Tabla de quesos de proximidad

Local cheeses assortment

O

### Xocolata amb llet, anís i vainilla sobre terra de pinyons

Chocolat au lait, anis et vanille sur pignons de pin moulus

Chocolate con leche, anís y vainilla sobre suelo de piñones

Milk chocolate, anise and vanilla on ground pine nuts

O

### Cremós de formatge de cabra,

pa d'espècies, codonyat i gelat de farigola

Crémeux de fromage de chèvre, pain d'épices, glace coings et thym

Cremoso de queso de cabra, pan de especies, membrillo y helado de tomillo

Creamy goat cheese, spices bread, quince and thyme ice cream

Menú complert **59.50€** (Opció només un entrant, un plat principal i un postre **39.50€**)

