



# Menú degustació

Terrina de foie micuit amb pa de fruits secs i mermelada de taronja i un toc canyella

Bunyol de formatge amb mermelada de piparra i anxoves

Crema de castanya amb rovell curat, ou de reig i parmesà

Carxofes confitades amb medalló de foie, pinyons i salsa de Madeira

Vieires a la planxa amb crema de garoina i vel de papada ibèrica

Caneló d'ànec amb salsa de tòfona i pera caramel·litzada.

Garrinet desossat al forn, sobre celerí, salsa de mostassa de Dijon i mel, amb poma confitada.

## POSTRES

Sopeta de maduixes

Pa amb xocolata, oli i sal

**65€**/persona

A triar una ampolla de vi  
cada dues persones

**80€**/persona

Amb maridatge