



MENU EN SINTONIA



GILDA DE BACALAO CON PIPARRA Y CEBOLLA ROJA

Gilda de bacallà amb piparra i ceba vermella
Cod gilda with sweet chilli and red onion

OSTRA FRANCESA CON VINAGRETA DE CHALOTAS Y ESTRAGÓN

Ostra francesa amb vinagreta de chalotas i estragó
French oyster with a shallot and tarragon vinaigrette



VIEIRA A LA BRASA CON MEUNIÈRE CÍTRICA Y PÉTALOS

Petxina de Pelegrí a la brasa amb meunière cítrica i pètals
Grilled scallops with a citrus meunière sauce and petals



MEJILLONES CON SALSA BEURRE BLANC DE HINOJO Y CERVEZA DEL MONTSENY

Musclos amb salsa beurre blanc de fonoll i cervesa del Montseny
Mussels with a fennel and Montseny beer beurre blanc sauce

ARROZ DE MONTAÑA

Arròs de muntanya
Mountain rice



TATAKI DE VACA GALLEGA A LA MORUNA, PADRÓN Y BERENJENA AL RAS EL HANOUT

Tataki de vaca gallega a la moruna, padró i albergínia al ras el hanout
Galician beef tataki a la moruna with padrón peppers and aubergine in ras el hanout



QUESOS DEL MES AFINADOS

Formatges del mes afinats
Ripened cheeses of the month



CROISSANT AHUMADO

Croissant fumat
Smoked croissant

Pan, agua y vino

Pa, aigua i vi
Bread, water and wine

Menú a mesa completa. Todos los platos son para compartir.

Aquest menú es serveix a taula completa. Tots els plats són per compartir.
Full menu. All dishes are for sharing.

39

OPCIÓN MARIDAJE VINOS / Maridatge vins / Wine pairing +12

IVA incluido / IVA inclòs / VAT included



Apto celiacos / Apte celiacs / Gluten free



Vegetariano / Vegetarià / Vegetarian



Brasa / Chargrilled