

Menú cap de setmana –

Aperitiu

“CHIPS”

amb amaniment d'espècies

Entrants

CREMA FREDA DE CEPS

Salpicó d'embotits ibèrics al Pedro Ximenez

CARPACCIO D'EMPERADOR

Amb romesco, bouquet d'amanida i oli verge

TORRE DE TOMÀQUET I FORMATGE FRESC

Vinagreta de Moscatell i xips vegetals

MONGETES DEL GANXET AL PIL - PIL

Amb entrebancs de bacallà i herbes seques

Segons

SECRET IBÈRIC

Brasejat tradicionalment amb suc de coccio
i un toc de cítrics

ORADA

Amb salsa miso morena i caviar de salmó salvatge

MEDALLONS DE VEDELLA DEL BERGUEDÀ

Al vi d'agulla i picada tèbia de puabrada

Postres

POSTRES MUN

Vi de la casa o aigua mineral

22,22€ (IVA inclòs)

Menú fin de semana –

Aperitivo

CHIPS

con aliño de especias

Entrantes

CREMA FRIA DE SETAS

Salpicón de embutidos al Pedro Ximenez

CARPACCIO DE PEZ ESPADA

Con romesco, bouquet de ensalada y aceite virgen

TORRE DE TOMATE Y QUESO FRESCO

Vinagreta de Moscatel y chips vegetales

JUDIAS DEL “ GANXET” AL PIL – PIL

Con tropezones de bacalao y hierbas secas

Segundos

SECRETO IBÉRICO

Braseado tradicionalmente con jugo de cocción
y un toque de cítricos

DORADA

Con salsa miso morena y caviar de salmón salvaje

MEDALLONES DE TERNERA DEL BERGUEDÁ

Al vino de aguja y picada tibia de puabrada

Postres

POSTRES MUN

Vino de la casa o agua mineral

22,22€ (IVA incluido)

Weekend Menu-

Appetizer

CHIPS

with spices dressing

Starters

MUSHROOMS CREAM

With iberian cod sausages and Pedro Ximenez wine

SWORDFISH CARPACCIO

Romesco sauce, lettuce bouquet and virgin oil

TOMATO AND FRESH CHEESE TOWER

Muscatel vinaigrette and vegetal chips

“ PIL – PIL “ WHITE BEANS

With cod fish pieces and herbs

Main Courses

GRILLED IBERIAN PORK

Cooked with its juice and citrus flavour

GILTHEAD BREAM

Miso sauce and wild salmon caviar

“BERGUEDA” VEAL MEDALLION

In Pearl wine and minced warm “puabrada”

Desserts

MUN DESSERTS

Wine or mineral water

22,22€ (VAT included)