

## MENÚ PARA CENAR



### Los Entrantes

- *Sopa de cebolla gratinada con queso emmental*
- *Sopa de pasta con albóndigas*
- *Ensalada con queso de cabra, frutos secos y dulce de membrillo*
- *Ensalada de la huerta*
- *Pasta fresca rellena de pera y gorgonzola:*
  - *Salsa de queso o salsa al pesto*
- *Revuelto de huevos con ajos tiernos y espárragos verdes*
- *Tostada de “escalivada” con anchoas y queso de cabra cremoso*
- *Ensalada de canónigos con aguacate, fresas, queso, pipas caramelizadas y cebolla deshidratada*
- *“Canamillana” (col y patata) con tocino y butifarra negra*
- *Alcachofas confitadas con virutas de panceta y almendra laminada*

### El Segundo Plato

- *Canelón de confit de pato y foie gratinado con bechamel*
- *Bacalao confitado con compota de pera y “alioli” de membrillo*
- *Carpaccio de buey con aceite de manzana, parmesano y frutos secos*
- *Cordero del Ripollès a la brasa*
- *Suprema de salmón a la plancha con verduritas*
- *Brocheta de ternera ecológica de “Mas Ventaiola” a la brasa con guarnición*
- *Sepia a la plancha con ajo y perejil con guarnición*
- *Meloso de cerdo con salsa de asado y verduritas*
- *Parmentier de patata con huevo frito y papada de cerdo*
- *Canelones de berenjena rellenos de hummus con base de tomate*

## Los postres

- Fruta del tiempo
- Helados variados: - Turrón
  - Café
  - Plátano con nueces pecanas y caramelo
  - Fresa con trocitos
  - Chocolate
- Sorbete: -Limón
  - Frambuesa
  - Mojito (contiene alcohol)
- Flan de queso con nata
- Tiramisú con helado de café
- Coulant de chocolate con crema inglesa y nata
- Tarta Tatín con crema de leche y helado de vainilla
- Postre de yogur de la Vall de Ribes con coulis de mango y crumble
- Requesón de la Vall de Ribes con miel
- Tarta de queso “Cheesecake tradicional” y coulis de fresa
- “Chucho” relleno de crema de ratafía

## Otras sugerencias (platos no incluidos en el menú)

- Surtido de quesos ..... 18,70 €
- Plato de embutidos ibéricos con “pan de coca”..... 17,50 €
- Ración de “pan de coca” con tomate ..... 4,80 €
- Hamburguesa de carne de ternera ecológica y cerdo,  
beicon ahumado, queso y cebolla caramelizada ..... 13,50 €
- Hamburguesa de alcachofa (vegana)..... 12,50€

**30 € IVA incluido (Bebidas no incluidas)**

Opción de escoger un solo plato.



\* La mayoría de platos pueden ser aptos para celíacos.  
Indicar en el restaurante en el momento del pedido.