



## “MENU DEGUSTACIÓ D’ESTIU”

---

*Kir royal*

*Snacks i Tapetes:*

*Cacauets garapinyats a la mostassa*  
*Cargolina de pa amb tomàquet i pernil*  
*Gominola de vermuth negre amb aire d’olives*  
*Cornet de crema de coliflor amb ous d’arangada*  
*Crespells de bonitol*

\*\*\*

*Pasta de foie-gras amb ceps i carxofes*

~ ~ ~ ~ ~

*Sopa de poma i porros amb bou de mar*

*Corvall rostit amb carbonara de fonoll*

*Ànec desossat cuit a baixa temperatura amb tàperes i anxoves*

~ ~ ~ ~ ~

*Timbal de mango, sorbet de síndria i sopa de prèsec*

*Lingot de xocolata i mousse de menta – after eight*

*Copeta de Moscato d’Asti Mas Ferran Itàlia*

~ ~ ~ ~ ~

70,00€ (8% de IVA inclòs)

Aquests menús només es serviràn per taula completa

---

### VINS RECOMENATS AQUESTA SETMANA:

*CAVA: Torello Reserva Brut D.O. Cava.....28,00€*  
*BLANC :Blanc de Blancs C. Perelada 2008 D.O. Emporda .....17,96€*  
*NEGRE: Bodegas Beronia crianza 2006 D.O. Rioja Alavesa .....25,91€*