

MENÚ REIS - 45€ (IVA inclòs)**Per compartir / Para compartir**

Fregitel·la de Pop “a feira” i calamarcets amb parmentier suau de mantega, allioli de pebre vermell i sal negra

Fritura de Pulpo “a feira” y calamarcitos con parmentier suave de mantequilla, alioli de pimentón y sal negra

Amanida de colors tèbia amb bunyols de formatge de cabra, gerds, pernil d'ànec i vinagreta de fruita seca

Ensalada de colores tibia con buñuelos queso de cabra, frambuesas, jamón de pato y vinagreta de frutos secos

Trencadissa d'ous amb pernil ibèric, pebrots de Padrón i oli de tòfona

Rotura de huevos con jamón ibérico, pimientos del Padrón y aceite de trufa

Assortiment d'esferes (bombó de foie, bunyols negres de bacallà i croquetes de carn d'olla)

Surtido redondo (bombón de foie, buñuelos negros de bacalao y croquetas de cocido)

Segons plats a escollir / Segundos platos a escoger

Espatlla de cabrit al forn amb patata fornera amb espècies

Paletilla de cabrito al horno con patata panadera con especias

Calamar de costa, arròs mariner de plàncton, tomàquet confitat a la llima i allioli negre

Calamar de costa, arroz marinero de plancton, tomate confitado a la lima y alioli negro

Llom de bacallà amb ratatouille de xoriço ibèrics, espinacs i mongetes de Santa Pau amb mussolina de romaní i mel

Lomo de bacalao con ratatouille de chorizo ibérico, espinacas y alubias de Santa Pau con muselina de romero y miel

Secret ibèric amb parmentier de patata a la tofona, nabius, parmesà i ruca amb oli de fines herbes

Secreto ibérico con parmentier de patata a la trufa, arándanos, parmesano y rúcula con aceite de finas hierbas

Postres

Tortell de Reis

Roscón de Reyes

Begudes/Bebidas

Vi negre o blanc (1 ampolla cada 3 persones)

Vino tinto o blanco (1 botella cada 3 personas)

Aigua o refresc (1 per persona) / Agua o refresco (1 por persona)