

## Menú de temporada- 23,50€

Les damos la bienvenida con una copa de cava, una tapita y pan de payés del Valle de Camprodon

- . Ensalada de espinacas, bacalao, habas y *romesco*
  - . Sopa de codillos con *carn d'olla* (cocido a la catalana)
  - . Canelón de potro con bechamel
  - . Crema de calabaza con crujiente de papada y butifarra negra
  - . Timbal de patata de Molló con *sobrasada* y huevos fritos ecológicos
  - . Coca de setas salteadas con queso "Tou dels Til·lers"
  - . Flanecillos de *escalibada* con anchoas y aceite de aceituna negra
  - . Alcachofas rellenas de calabaza y calamar y gratinadas con queso "Roura Soler" de trapo
  - . Surtido de croquetas
- 

- . Careta de ternera con salsa de ratafia
  - . Magret de pato a la naranja (supl. de 4,50€)
  - . Cazuelita de civet de jabalí
  - . Tataki de atún con salsa de vermut negro y cebollitas confitadas
  - . Bacalao gratinado con mascarpone y miel
  - . Butifarra de matanza con alubias de Santa Pau
  - . Cordero a la brasa con patata asada (supl. de 2€)
  - . Arroz de Pals con sipia y setas
  - . Manitas de cerdo con pasas
- 

- . Pastel artesano
- . Coulant de chocolate (15 min.)
- . Ensalada de frutas naturales
- . Sopa de cítricos con sorbete de menta
- . *Xuixo* de crema
- . Lionesas de nata con chocolate



