

MENÚ GASTRONÒMIC DELS

BOLETS I LES PICADES

(30, 31 d'octubre i 1 de novembre)

MENU

Coca de moniato amb amanida de ceps i picada de pinyons torrats.

&

Crema tèbia de castanyes amb calamarsets, trompetes, ratafia i picada de cafè.

&

Canaló de vedella de ecològica amb *safra de Jiloca, carreretes i tòfona del Montsec.

&

Lluç de Palangre de Tarragona amb suquet de cloïsses, gamba i picada d'ametlles i camagroc a la tinta.

&

Melós de vedella amb múrgoles, moniato i picada de xocolata.

&

Quallada de crema Catalana amb fruits del bosc, fredolics, iogurt i ametlles.

&

Brownie de xocolata amb confitura de camagroc, gelat de torro i emulsió de baileys.

PETITES BOGERIES

Piruletes de xocolata amb tòfona del Montsec.

Roques de xocolata amb farigola i cacau.

Panellet de coco amb vermut.

Castanya caramel·litzada al ron.

50 € iva inclòs

LES PICADES SÓN EL FRUIT DE LA IMAGINACIÓ I DE LA CREATIVITAT I FORMEN PART DE LA CUINA CATALANA DESDE ELS SEUS COMENÇAMENTS. EN ÈPOQUES PASSADES QUAN HI HAVIA MÉS RESTRICCIONS GASTRONÒMIQUES LES PICADES EREN EL RECURS MÉS SAVI PER TRANSFORMAR UN PLAT DE CADA DIA EN UN PLAT DE DIUMENGE; FINS I TOT, ACONSEGUIEN DE FER-LO DIGNE DE FESTA MAJOR. SON UN ELEMENT ESSENCIAL, QUE DÓNA PERSONALITAT AL PLAT, L'OMPLE D'AROMA I ENS DIFERENCIA DE LES ALTRES CUINES. PER AIXÒ DES DE EL DIEN HEM PREPARAT UN MENÚ DEGUSTACIÓ ON ELS PLATS PORTARAN LES SEVES PICADES UNIN-HO AMB L'EPOCA DEL BOLETS.