

# Menú Gastronòmic

Boniato rostit amb stracciatella  
pinyons i mel



Amanida Miramar amb fruita ,verdura  
i vinagreta de taronja



*\*V. Blanc dels Amelers Lafou (D.O Terra Alta)*

Arròs cremós de ceps i papada  
Maldonado



Cor carxofa confitada amb encenalls  
de pernil de glà



*\*V. Rosado Dido La Solució (D.O Montsant)*

Seriola Ikejime amb Beurre Blanc,  
patata ginjebre, escopinyes y pell de  
llimona cruixent



Fricandó de vedella amb recepta  
tradicional



*\*V.Negre Pura Vida (D.O Costers del Segre)*

Torrija de Avellanes



Pastís de formatge amb fruits  
vermells del Mestre pastisser Oriol  
Balaguer



*\*Cava ( D.O Juve & Camps reserva de la familia)*

Café expres | Infusió

Petifous

**PREU: 60 €**

*(Inclou aigua i pa artesà)*

**\* MARIDATJE OPCIONAL: 35€ PER PERSONA**

*( Vins de proximitat, totes D.O. de Catalunya )*