

els Entrants les Fulles

LA TEMPORADA

SI EL TEMPS HO PERMET,
UN ENTREMÈS PER FER LA CALOR MÉS SUPORTABLE
SI FA FRED, UN ENTREMÈS QUE ENS ACOMPANYI I ENS ESCALFI.

els Primers les Fulles

COMENÇEM

CREMA DE PÈSOLS AMB AROMA A MENTA

CREMA FRESCA DE TEMPORADA AMB CRUIXENT DE PERNIL

ESCUDELLA BARREJADA

BROU BLANC, ESPÈS, ATRACTIU I SABORÓS.

AMANIDA CATALANA

LA TROBADA DE L'AMANIDA I L'EMBOTIT

AMANIDA DE FIGUERES

LA CEBA DE FIGUERES AMB TOMÀQUET OLIVES I TONYINA

CANELONS AMB BEIXAMEL

ELABORATS PER LES FULLES

MACARRONS MEDITERRÀNIA

AMB UN TOC DIFERENT

CARPACCIO DE VEDELLA

CARN CRUA TALLADA MOLT FINA I MACERADA EN ROMANÍ

FESOLS DE SANTA PAU AMB MUSCLOS

HO MILLOR DE LA MUNTANYA I HO MILLOR DEL MAR

TAULA D'EMBOTITS - 8€

CINC TIPUS D'EMBOTITS, PERNIL, BOTIFARRA BLANCA,
BOTIFARRA NEGRA, XORIÇO, FUET, I CATALANA I PA TOMATA.

TAULA DE FORMATGES AMB MELMELADES DE LA FAGEDA - 12€

CINC TIPUS DE FORMATGE, SEMI-CURAT DE CABRA,
CURAT D'OVELLA, SUAU DE BÚFALA, SARRÓ DE CABRA,
BLAU DE BÚFALA, MELMELADES DE PEBROT I TOMATA DE LA FAGEDA.

*els
Segons
les
Fulles*
CONTINUEM

400 GRAMS DE CARN A LA BRASA - ENTRECOT
(SUPLEMENT DE 4 €)

XURRASCO A LA BRASA
CARN SUCOSA I TENDRA

XAI A LA BRASA
DE FORNELLS DE LA SELVA

POLLASTRE ROSTIT AL FORN
POTENT I CUINANT AMB LES VERDURES DE TEMPORADA

ESPATLLA DE XAI AL FORN
(SUPLEMENT DE 6 €)

GALTA AMB SALSA DE PASTANAGUES
CUINADA AMB SALSA DE VEGETALS I VI NEGRE

ESTOFAT DE VEDELLA
CARN TENDRA JUNTA AMB LES VERDURES DE TEMPORADA

MONGETES I BOTIFARRA DE PAGÈS
SALTÉJADES I AMB LA BOTIFARRA A LA BRASA

GRAELLADA DE VERDURES
LES VERDURES DE TEMPORADA ACOMPANYADES AMB CHIMICHURRI

*el
Menü
Inclou*

LA BEGUDA L'AIGUA I EL PA

PA PASTAT I ENFORNAT DE LA CASA
VI NEGRE, ROSAT O BLANC
AIGUA UN LITRE LES CREUS DIAMANT

*les
Begudes*

COCA COLA - 2,45€
CERVESA - 2,20€
1906 RESERVA ESPECIAL - 3,90€
CERVESA SENSE ALCOHOL - 2,20€
VICHY CATALAN "GENUINA" - 2,50€
CASERA - 1,50€

INFUSIONS A GRANEL - 2,00€
MENTA, CAMAMILLA,
POLEO-MENTA I ALTRES HERBES
TE NEGRE AMB LLIMONA
FRUITES DEL BOSC

Els Vins i Caves

NOSTRE CELLER

Vins Negres

LEGARIS ROURA - RIBERA DE DUERO - 10€
AROMES INTENSOS DE FRUITA VERMELLA I LLEUGERES
NOTES DE VAINILLA

TRES PICOS - GARNACHA - 20€
ELS MILLORS RAÏMS DE VINYES DE GARNATXA VELLA.

CUATRO GOTAS - RIOJA - TEMPRANILLO GARNACHA - 8€
NEGRE SUAU, FRESC, PER A CARNS I FORMATGES

FLORESTA BLANC - DENOMINACIÓ DE ORIGEN - 6€
VI DE L'EMPORDÀ, SELECCIÓ DE RAÏMS

CIGÓÑEZ BLANC - PERELADA - 10€
VI DE L'EMPORDÀ FRESC, SUAU

PERFUM BLANC - PENEDÉS - 12€
SUAU, EXQUISIT PER GAUDIR I ASSABORIR

ALBARIÑO DFEFIÑANES - ALBARIÑO - 16,50€
AFRUITAT, SEC, POTENT I SABORÓS.

CRESTA ROSAT - TEMPRANILLO - 5€
FRESCOR, ELEGANT, DE DOBLE FERMETACIÓ

DE CASTA - ROSAT - 7€
ELEGANT DE UN SABOR ÚNIC, PER GAUDIR

ENATE ROSADO - SOMONTANO - 10€
AROMA INTENS I MOLT AFRUITAT, NABIUS I GERDS

PRIMA VIDES CODORNIU - BRUT - 8€
EL REFLEX DEL CAVA TRADICIONAL DE TOTA LA VIDA

ANNA DE CODORNIU - BRUT NATURE - 13€
LLARG, EQUILIBRAT, AMB SUAUS NOTES DE MEL I POMA

LLOPART - BRUT NATURE - 15,50€
EL CAVA DE RESERVA PER EXCEL·LÈNCIA

Caves