



Menú Pit Stop

Precio: 139,00€

1 · LABENVIGUDA, el moment vermut:

Paperina de xips, Variat d'olives, Gildes.

2 · APERITIUS, a mble s mans: .

1. Wan-tong de lluç i gamba.

2. Croqueta de pollastre rostit.

3. Daus de salmó amb cítrics.

4. Coca de trampó amb sardina fumada, albergínia i tomàquet sec.

5. Fals ravioli de vieires i carxofa amb cansalada ibèrica.

6. Tàrtar de vedella amb caviar d'arangada.

7. Foie mi cuit amb brioix.

8. Costella de porc lacada i hummus.

9. Patates Braves.

10. Cecina de Lleó amb tomàquet, farigola i ametlla.

11. Quiche Lorraine.

12. Xampinyons amb panko i Salsa Chilli.

13. Salmorejo amb tàrtar de gambes.

14. Caneló de rostit amb pamesà.

15. Pop a la Gallega.

3 · TAULESTEMÀTIQUES, per anar picant:

Els Formatges i embotits Artesans de proximitat, amb pans,

frutes i melmelades.

4 · SHOW – COOKINGS (escollir-ne 2):

Broqueta de xai.

Rossejat de fideus amb calamar i gamba.

Arròs amb costella, botifarra i ceps.

Pollastre estil tandoori.

5 · PLAT PRINCIPAL (escollir-ne 1):

Xai a baixa temperatura mostassa de pera, verdures i suc de rostit.

MAR i MUNTANYA: Pollastre del berguedà i llamàntol.

Melós de vedella.

Corbina a baixa temperatura Amb crema d'espàrrecs, Pernil ibèric i
les seves yemes.

6 · LA PART DOLÇA (escollir-ne 1):

Brownie amb cremós de xocolata i nous
caramel·litzades.

MASSINI RAIGUER: Pastís de la casa. Pa de pessic amb
nata de vainilla de Madagascar, rovell pastissera i
cannelle de cremós de xocolata.

CHEESE CAKE INDIVIDUAL: Classic pastís de formatge cuit
al forn, cobert amb confitura de fruits vermells.