

MENÚ REVETLLA DE SANT JOAN

Les tapes al centre de la taula

Croquetes artesanes, fetes a casa

Pernil d'aglà

Terrina de Mousse de foie amb codony i torrades

Els entrants a escollir

Coca de recapte amb escalivada i seitons

Branda de bacallà amb confitura de pebrots escalivats

Amanida de tomàquets de temporada amb mató de la Moixa i confitura de fruits vermells

Carpaccio de poltre de la Vall amb encenalls de formatge, oli d'oliva i pinyons

Els plats principals

Espatlla de xai del Ripollès al forn amb patata laminada

Filet de vedella de Girona a la Crema de Múrgoles

Bacallà amb samfaina

Cuixa d'ànec a la taronja

La postra

Torrada de Santa Teresa amb el seu gelat

Crema de Sant Josep amb galeta de Camprodon

Els cafès

Amb coca de Sant Joan del Forn de Can xic i copa de Cava Mirgin DO. CAVA

Oli verge extra, pa i aigües

40€