

MENÚ VERBENA DE SAN JUAN

Las tapas al centro de la mesa

Croquetas artesanas, hechas en casa

Jamón de bellota

Terrina de mousse de foie con membrillo y tostadas

Los entrantes a elegir

Coca de recapte con escalivada y anchoas

Brandada de bacalao con confitura de pimientos escalivados

Ensalada de tomates de temporada con requesón de la Moixa y confitura de frutos rojos

Carpaccio de potro del valle con virutas de queso, aceite de oliva y piñones

Los platos principales

Paletilla de cordero del Ripollès al horno con patata laminada

Solomillo de ternera de Girona con crema de colmenillas

Bacalao con sanfaina

Muslo de pato a la naranja

El postre

Torrija con su helado

Crema de San José con galleta de Camprodon

Los cafés

Con coca de San Juan del Horno de Can Xic y copa de Cava Mirgin D.O.
CAVA

Aceite de oliva virgen extra, pan y aguas

40€