

Menú Feiners

Amanida tèbia de peus de porc farcits de bolets, amaniment de fruits secs (sg)
Pasta fresca a l'ou (tagliatelle) amb fruits del mar i parmesà
Verdures de l'hort, sorra de fruits secs, formatge Tou de Til·lers (sg)

Salmó ecològic al vapor amb mostassa i carxofes saltades amb pernil (sg)
Llom de xai rostit amb crosta de ceps i patates confitades amb llorer
Mandonguilles de bou Angus amb crema de curri, amb arròs venere

Cúpula de xocolata farcida de praliné d'ametlles, gelat de coco
Fruites del temps amb suc de taronja (sg)
Liquat de pinya amb crema gelada de llimona i fruits vermells (sg)

Servei de pa, aigua mineral i cafè.
Copa de vi, o cervesa o refresc.

Blanc de Blancs 2016, Sumarroca
Mas Rabell Alquimia 2015, Família Torres
38,00 € IVA inclòs

Menú Degustació Feiners

Amanida tèbia de peus de porc farcits de bolets, amaniment de fruits secs
Pasta fresca a l'ou (tagliatelle) amb fruits del mar i parmesà

Salmó ecològic al vapor amb mostassa i carxofes saltades amb pernil
Llom de xai rostit amb crosta de ceps i patates confitades amb llorer

Liquat de pinya amb crema gelada de llimona i fruits vermells
Fruites del temps amb suc de taronja

Servei de pa, aigua mineral i cafè.
Copa de vi, o cervesa o refresc.

Blanc de Blancs 2016, Sumarroca
Mas Rabell Alquimia 2015, Família Torres
42,00 € IVA inclòs

De dilluns a divendres, migdia

