



El menú constarà, d'un aperitiu, tres tastets, segon plat i postres a escollir

*Tot regat amb vi negre Basagoiti (tempranillo)
D.O. La Rioja criança 2015 o bè
vi blanc Raventós d'Alella (pansa blanca) D.O. Alella 2016.
Aigües minerals Font d'Or.*

APERITIU

Crema de pèsols a la tòfona amb cargol fumat.

*Acompanyat de cava Parxet Brut Nature,
cervesa Estrella Damm o Vermut Lustau.*

TASTETS

- Cargols a la llauna.
- Cargols al pebre negre i cansalada del coll.
- Cargols al chimichurri.
- Cargols a la Borgonya.
- Cargols al pesto gratinats amb parmesà.
- Cargols en escabetx calent.
- Cargols al formatge.
- Cargols amb salsa de ceps.
- Cargols a la tòfona negra.
- Cargols amb pernil.
- Cargols a la Vall-honesta.
- Cargols a la Biscaïna.
- Cargols a la Gurmanta Riojana.
- Cargols amb foie d'ànec.
- Cargols en salsa picant.

SEGONS

- Peus de porc desossats amb carxofes, moixernons i cargols.
- Cassola de conill, botifarra, calçots i cargols.
- Cabrit saltejat amb alls tendres, espàrrecs i cargols.
- Espatlla de xai al forn amb verduretes i cargols.
- Timbal de cua de bou amb trompetes de la mort i cargols.
- Llobarro a la brasa amb cargols a les herbes.
- Bacallà amb carxofes, ou dur i cargols.
- Fideus o arròs a la cassola amb costella, salsitxes, carxofes i cargols.
- Cap i pota amb samfaina i cargols.
- Gambeta de Palamós amb cargols a la marinera.
- Entrecot de bou filetejat amb formatge de Centelles, rúcula i cargols.
- Galta de vedella confitada amb escalunyes, bolets i cargols.

UN POSTRE A ESCOLLIR...

- Pastís de recuit al caramel.
- Crema de Santa Agnès.
- Xarrup de mandarina, mojito o llimona.
- Poma al forn.

CAFÉ SAIMAZA I LICORS A ESCOLLIR...

- Whisky Glenrothes Vintage Reserve.
- Whisky Cardhu 12 anys.
- Gin Tònic de Edinburgh Premium Gin.
- Ron Brugal Añejo.
- Orujos Pazo Pondał, blanc o d'herbes.
- Licors d'avellana, préssec o poma.

PREU DEL MENÚ **54 €** (+10% IVA)

SUPLEMENT VINS

- Brunus D.O. Montsant 2015: 11 €.
- Tionio D.O. Ribera del Duero 2015: 14 €.