



El nostre menú constarà de...

- 🍷 COPA DE CAVA, CERVESA O VERMUT DE BENVINGUDA
- 🍷 APERITIU
- 🍷 DEGUSTACIÓ DE 4 TASTETS
- 🍷 PLAT PRINCIPAL
- 🍷 POSTRES I CAFÈS
- 🍷 VI I AIGUA
- 🍷 LICORS, WHISKY O COPA A ESCOLLIR

comencem...

APERITIU

Carxofa cruixent amb parmesà i crema de formatge

ACOMPANYAT DE...

*Copa de cava Parxet brut nature, cervesa Heineken
o vermut el polvorí*

VINS

Vi negre Bruberry D.O Montsant

Vi Scala Dei D.O Priorat 25€ SUPLEMENT

Vi negre Pàramos D.O Ribera del Duero 17€ SUPLEMENT

Vi blanc Pansa blanca D.O Alella

DEGUSTACIÓ DE TASTETS

Flor de carxofa a baixa temperatura
amb gamba i mantega de gamba

Carxofa farcida de crema de foie i foie fresc a la planxa

Vieira a la planxa amb crema de carxofes
i tòfona de temporada

Carxofes a la llauna amb botifarra del perol
i "pimentón de la vera"

11^a Quinzena de la cuina de la carxofa

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Calamarsons de la costa saltats amb carxofes i favetes

Bacallà amb carxofes, ou d'ur i pèsols del Maresme

Suquet de rap amb patates, carxofes i musclos de roca

Mandonguilles amb carxofes i trompetes de la mort

Entrecot de vaca (madurat un mínim de 60 dies) a la brasa
amb carxofes a la provençal

Cuixa de cabrit cuinada a baixa temperatura, desossada
amb salsa de ceps, carxofes i calçots

Arròs sec amb, botifarra negra, carxofes i cansalada
cuinada a baixa temperatura (14 hores)

POSTRES

Gelat d'avellana amb coulis de licor de carxofa

Pastís de recuit al caramel

Sorbet de llimona i mandarina

Poma al forn amb gelat d'avellana

CAFÈS L'ÓR I COPES

Whisky Knockando 12 anys

Gintònic amb Voortrekker gin i tònica Schweppes

Orujos Terras Celtas

Moscow mule amb ginger beer Schweppes i Vodka Absolut

PREU DEL MENÚ 69,80€ (IVA INCLÒS)