

## PLAERS DE MIGDIA

### APERITIU DEL XEF

#### PRIMERS

Mar i muntanya de rosbif de poltre  
o  
Verat semisalat i fumat amb fruites de tardor  
o  
Canelons de bolets amb crema de foie

#### SEGONS

Rap amb crema suau d'allioli de codony  
o  
Esturió de la Vall d'Aran amb rostit de bolets i castanyes  
o  
Tatin de civet de senglar

#### POSTRES

Avellana, poma, iogurt  
o  
Bombó de xocolata i llet d'ovella amb codony  
o  
Assortiment de gelats i sorbets artesans

35,00 (IVA inclòs)

Aquest menú es servirà de dimecres a divendres al migdia, excepte festius  
i no inclou les begudes

#### MARIDATGE PER AL MENÚ PLAERS DE MIGDIA

15,00 (IVA inclòs)

Begudes del maridatge: quatre passos de vins, aigües i cafè

## PLACERES DEL MEDIODÍA

### APERITIVO DEL CHEF

#### PRIMEROS

Mar y montaña de rosbif de potro  
o  
Caballa semisalada y ahumada con frutos de otoño  
o  
Canelones de setas con crema de foie

#### SEGUNDOS

Rape con crema suave de alioli de membrillo  
o  
Esturión del Valle de Arán con asado de setas y castañas  
o  
Tatin de civet de jabalí

#### POSTRES

Avellana, manzana, yogur  
o  
Bombón de chocolate y leche de oveja con membrillo  
o  
Surtido de helados y sorbetes artesanos

35,00 (IVA incluido)

Este menú se servirá de miércoles a viernes al mediodía, excepto festivos  
y no incluye las bebidas

#### MARIDAJE PARA EL MENÚ PLACERES DEL MEDIODIA

15,00 (IVA incluido)

Bebidas del maridaje: cuatro pasos de vinos, aguas y café