




MENÚ CAP DE SETMANA I FESTIUS

E
N
T
R
A
N
T
S

Amanida amb fruits secs, pernil d'ànec, daus de formatge de cabra i vinagreta de mel   



Escalivada amb anxoves i perfum d'alfàbrega  

Pastis de full farcit de bolets i ceba caramelitzada   

Timbal de salmó marinat, lleties, tomàquet i ceba perfumat amb romaní  


Canelons de rostit gratinats   


Patata emmascarada amb cruixent de cansalada

Musclos saltejats amb all i oli  

Vedella amb bolets    



Peus de porc sense feina amb reducció de ratafia  

Cua de bou guisada amb patates   

Assortit de botifarres a la brasa amb guarnició 





Salmó cuinat a la papillota amb verduretes 


Entrecot de vedella a la brasa amb gratinat de patata (Suplement 6,50 €) 

Bacallà gratinat amb all i oli i gamba sobre llit de poma (Suplement 3,50 €)  

Mel i mató del Montseny  

Cheesecake amb confitura de fruites del bosc    

Tarta Tatin amb nata    


El Músic de sempre amb xarrup de moscatel 

Gorgs de nata i trufa amb xocolata calenta    

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla     

Semifred de torró amb xocolata calenta O iema cremada    

**El Menú inclou: PA i AIGUA (Altres begudes no incloses en el preu del menú)
PREU DEL MENÚ 23,50 € (iva inclòs)**

 Vegetarià

 Glúten

 Crustacis

 Ous

 Peix

 Cacahuets

 Soja

 Làctics

 Fruits secs

 Api

 Mostassa

 Sèsam

 Diòxid de sofre i Sulfits

 Moluscs

 Tramussos