

DEGUSTACIONS SARROA

- Aperitiu 50 €
- Terrina de foie amb compota de nectarina i ruibarbre
- “Gazpachuelo” de musclos amb pop, cruixent d’arròs i tòfona d’estiu

A escollir:

- Llom de bacallà a la brasa amb tomàquet rostits i salsa d’oliva verda
- O
- Galta de vedella de Cal Massot al vi amb escalunya i patata tofonada
- O
- Lletons de vedella de Cal Massot a la brasa amb escabetx de pastanaga i cabdell brasejat

Postres:

- Meló al natural amb gelat de iogurt i sopa d’api
- Xocolata negra amb sopa de préssec i panis torrat

-
- Aperitiu 67 €
 - Burrata fresca amb bloody mary de síndria i herbes fresques
 - Llom de tonyina vermella balfegó, amb brioix i picada mediterrània
 - Tàrtar de tomata en conserva, anguila fumada i salsa de piparra
 - Terrina d’orella de porc amb tàrtar de vieira i suc de bolets
 - Peix de llotja a la brasa amb humus de remolatxa i porros en vinagreta
 - Jarret de porc ecològic de Solsona glacejat amb mel, soja i llimona i patata a la mostassa
 - Meló al natural amb gelat de iogurt i sopa d’api
 - Pastis de formatge blau, amb maduixes i espígol
 - Xocolata negra amb sopa de préssec i panís torrat

**Horari límit servei menú degustació: - Petit 15.15 i 22.15 - Llarg 14.45 i 21.45*