

# Menú de la Castanya

## Menú de la Castaña

### Primers · Entrantes

Crema de castanyes amb formatge de cabra de La Garrotxa i terra d'ametlla Marcona

o

Caneló de rostit amb beixamel de castanyes i tòfona de temporada

Crema de castanya con queso de cabra de La Garrotxa y tierra de almendra Marcona

o

Canelón de asado con bechamel de castaña y trufa de temporada

### Jegons · Principales

Corbina amb remolatxa, castanyes, trompeta negra i *beurre blanc*

o

Filet *mignon* de vedella amb puré de castanyes, compota de poma i ceps

Corvina con remolacha, castañas, trompeta negra y *beurre blanc*

o

Filet *mignon* de ternera con puré de castaña, compota de manzana y seta botón

### Postres · Postres

Amanida de fruita fresca amb vel de menta

o

Pa de pessic esponjós d'avellana amb salsa de cacau i gelat de *marron glacé*

Ensalada de fruta fresca con velo de menta

o

Bizcocho esponjoso de avellana con salsa de cacao y helado de *marron glacé*

# Chestnut Menu

## Menu de la Châtaigne

### Starters · Entrées

Chestnut cream soup with La Garrotxa goat cheese and Marcona almond crumble

or

Grilled beef *cannellone* with chestnut and seasonal truffle bechamel

Crème de châtaignes avec fromage de chèvre de La Garrotxa et terre d'amandes Marcona

ou

*Cannellone* de rôti avec béchamel de châtaigne et truffe de saison

### Main course · Principal

Sea bass with beetroot, chestnuts, black trumpets and *beurre blanc*

or

Filet *mignon* of beef with chestnut puree, applesauce and Porcini mushrooms

Bar avec betteraves, châtaignes, trompettes noires et *beurre blanc*

ou

Filet *mignon* de bœuf avec purée de châtaignes, compote de pommes et cèpes

### Desserts · Desserts

Seasonal fresh fruit salad with mint

or

Hazelnut sponge cake with cocoa sauce and *marron glacé* ice cream

Salade de fruits frais avec voiles de menthe

ou

Gâteau moelleux aux noisettes avec sauce au cacao et glace au *marron glacé*

---

**Menú: 30,00 €**

IVA inclòs · IVA incluido

Begudes a part · Bebidas aparte

Suplement per maridatge de begudes del nostre Sommelier  
Suplemento de maridaje de bebidas de nuestro Sommelier

6,00€

**Menu: 30,00 €**

VAT included · TVA comprise

Drinks not included · Boissons non incluses

Supplement for drink pairing of our Sommelier  
Suplement de mariage de boissons par notre Sommelier

6,00€