

































## PRIMERS

- Patates i mongetes de l'horta del Manantial  
Crema de carbassó  
Amanida d'hortalisses  
Amanida de tomàquet, ventresca i alfàbrega   
Sopa de muntanya    
Crema de meló amb encenalls de pernil ibèric  
Vieires al forn  
Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i salsa tàrtara   
Raviolazzi fresc de Ricotta amb salsa de tomàquet semi sec i alfàbrega   

## SEGONS

- Salmó a la planxa amb verdures   
Llobarro a la donostiarra   
Llom de bacallà amb mussolina de pèsols i olivada    
Pollastre de corral a la catalana amb parmentier de patata     
Xai de la Vall a la brasa  
Filet de vedella amb salsa de pebre o rocafort (Supl. 5€)    
Entrecot de vedella a la graella (Supl. 3€)  
Caneló de carns rostides, foie, rovellons y reducció de vi de Porto    
Carrillera de vedella guisada   
Wok de tofu i verdures saltejades








## POSTRES

- Pomes al forn amb canyella i xantillí   
Mel i mató   
Iogurt amb mermelada casolana    
Pastís tatin    
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla     
Pastís de formatge    
Lemon Pie  













PREU ADULTO 28€

- Algunes de les nostres elaboracions poden contenir traços de al·lèrgens.
- Els clients tenen la possibilitat d'endur-se els aliments que no hagin consumit.














## PRIMEROS

- Patatas y judías de la huerta del Manantial  
Crema de calabacín  
Ensalada de hortalizas  
 Ensalada de tomates, ventresca y albahaca  
  Sopa de montaña  
Crema de melón con virutas de jamón ibérico  
Vieiras al horno  
 Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y salsa tártara  
   Raviolazzi fresco de Ricotta con salsa de tomate semi seco y albahaca

## SEGUNDOS

-  Salmón a la plancha con verduritas  
 Lubina a la donostiarra  
  Lomo de bacalao con muselina de guisantes y olivada  
   Pollo de corral a la catalana con parmentier de patata  
Cordero de la Vall a la brasa  
  Solomillo de ternera con salsa de pimienta o rocafort (Supl. 5€)  
Entrecote de ternera a la brasa (Supl. 3€)  
  Canelón de carnes asadas, foie, niscalos y reducción de vino de Oporto  
 Carrillera de ternera guisada  
Wok de tofu y verduras salteadas

## POSTRES

-  Manzanas al horno con canela y chantillí  
 Miel y mató  
  Yogurt con mermelada casera  
  Tarta tatin  
   Coulant de chocolate con helado de vainilla  
  Tarta de queso  
  Lemon Pie

PRECIO ADULTO 28€

- Algunas de nuestras elaboraciones pueden contener trazas de alérgenos
- Los clientes tienen la posibilidad de llevarse los alimentos que no hayan consumido