



Menú tastets / Tasting menu

Aperitiu / Aperitivo / Appetizer

~

Crema de carxofes amb bacallà confitat

Crema de alcachofas con bacalao confitado

Artichokes cream with candied cod

~

Caneló de carbassó farcit de pollastre de corral amb vinagreta de tomàquet i festucs

Canelón de calabacín relleno de pollo de corral con vinagreta de tomate y pistachos

Zucchini cannelloni stuffed with free range chicken with tomato and pistachio vinaigrette

~

Suprema de lluç amb cremós de celeri i vinagreta de fonoll

Suprema de merluza con cremoso de celeri y vinagreta de hinojo

Hake supreme with creamy celery and fennel vinaigrette

~

Melós de vedella amb codonyat i salsa de rostit

Meloso de ternera con membrillo y salsa de asado

Melloz veal with quince and roasted sauce

~

Mousse de xocolata amb pa de pessic de Guinness i chutney de mango

Mouse de chocolate con bizcocho de Guinness y chutney de mango

Chocolate mousse with Guinness sponge cake and mango chutney

Copa de vi i aigua inclòs (cafè no inclòs)

Copa de vino y agua incluido (café no incluido)

Glass of wine and water included (coffee not included)

Preu/Precio/Price: 45€ persona – Hotel La Vella Farga