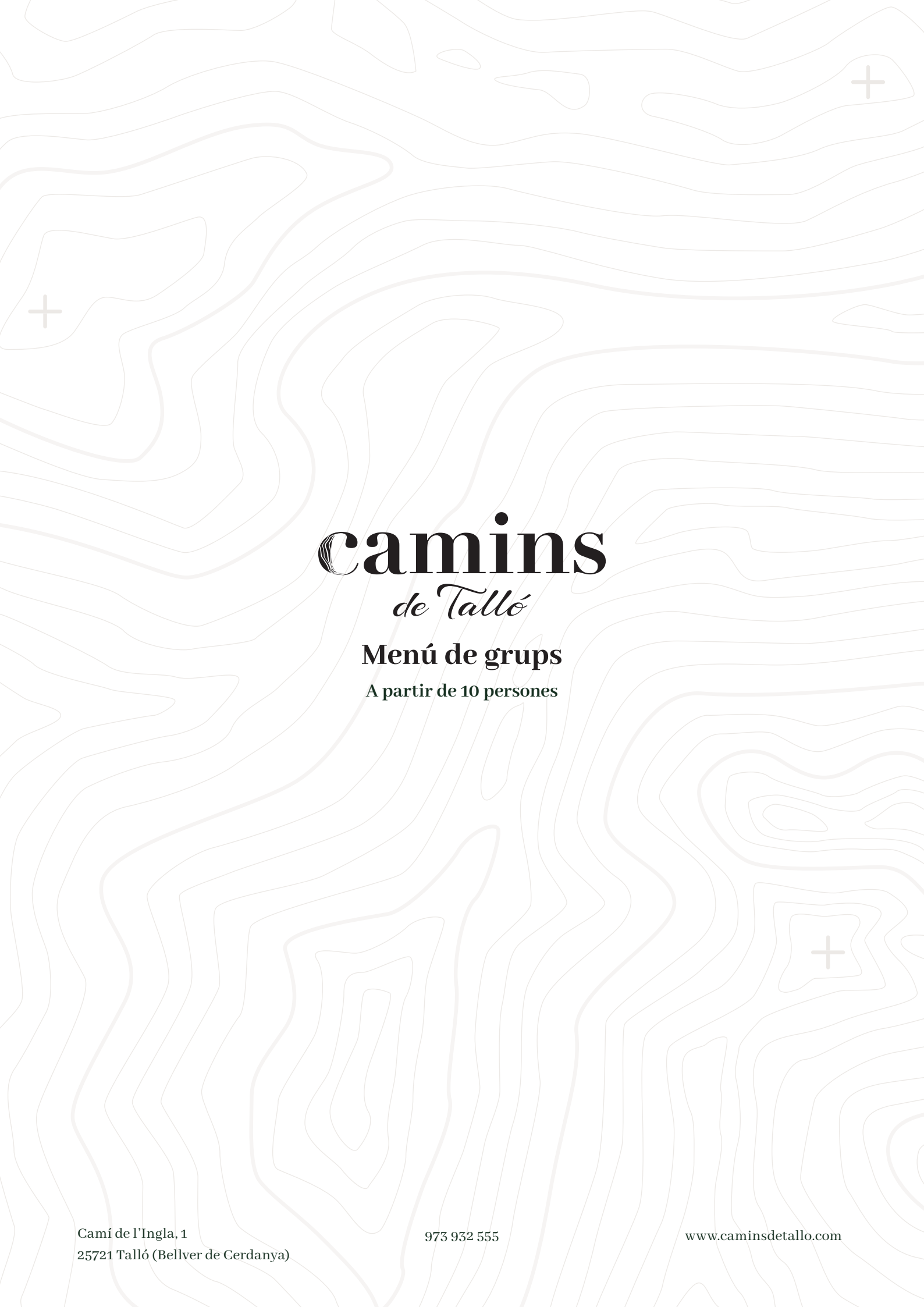




camins

de Talló

Menú de grups

A partir de 10 persones

Menú de grups 1

PER COMPARTIR

Brandada de bacallà amb chutney de pebrot dolç romesco picant i torrades de tramezzino
Hummus de cigrons amb sardina fumada, magrana de tardor, mandarina i germinats amb torrades
Trinxat de la Cerdanya amb cansalada de porc duroc i botifarra negra de Bellver
El nostre "Fish&Chips" mussola en adob fregida amb patates xips casolanes i maionesa d'herbes
Pa de coca amb tomàquet

SEGON PLAT A ESCOLLIR:

Canelons d'ànec i pera conference amb salsa de ceps i foie
Rosta de porc amb la seva reducció, puré de moniato, salsa bandera i xili de Jalapa
Llom de Bacallà d'Islàndia amb salsa velouté de safrà i cruixent de porro
—
Fricandó casolà amb bolets de temporada (Sup. 4€)
Corball a la brasa amb verdures i salsa beur blanc (Sup. 6€)
Brioix de xai del Pirineu desfilat a baixa temperatura amb maionesa de tamarindo i patata palla (Sup. 8€)
Filet de vedella a la brasa amb salsa demiglace, cruixent de parmesà i fils de moniato (Sup. 8€)

POSTRES A ESCOLLIR:

Pastís de formatge Puigpedrós amb melmelada de nabius a banda
Pera al vi amb chantilly i sorra de galeta
Iogurt de l'Esquella amb fruits vermells i coulis de mango
Dues boles de gelat

INCLOU:

Pa i aigua

38€ per persona
(amb vi* 44€/persona)

*Vins: 1 ampolla per 4 persones
Negres: La Fou, Llàgrimes de Tardor
Blancs: Obsequi, Gessamí

Menú de grups 2

PER COMPARTIR

Foie armagnac a la sal fet a casa amb compota de poma al forn i melmelada de tomàquet

Brandada de bacallà amb chutney de pebrot dolç romesco picant i torrades de tramezzino

Carxofes de temporada a la brasa amb salsa holandesa i cruixent de pernil ibèric

Trinxat de la Cerdanya amb cansalada de porc duroc i botifarra negra de Bellver

El nostre "Fish&Chips" mussola en adob fregida amb patates xips casolanes i maionesa d'herbes

Pa de coca amb tomàquet

SEGON PLAT A ESCOLLIR:

Canelons d'ànec i pera conference amb salsa de ceps i foie

Rosta de porc amb la seva reducció, puré de moniato, salsa bandera i xili de Jalapa

Llom de Bacallà d'Islàndia amb salsa velouté de safrà i cruixent de porro

—

Fricandó casolà amb bolets de temporada (Sup. 4€)

Corball a la brasa amb verdures i salsa beur blanc (Sup. 6€)

Brioix de xai del Pirineu desfilat a baixa temperatura amb maionesa de tamarindo i patata palla (Sup. 8€)

Filet de vedella a la brasa amb salsa demiglace, cruixent de parmesà i fils de moniato (Sup. 8€)

POSTRES A ESCOLLIR:

Pastís de formatge Puigpedrós amb melmelada de nabius a banda

Torrija de briox amb gelat de canyella

Pera al vi amb chantilly i sorra de galeta

Iogurt de l'Esquella amb fruits vermells i coulis de mango

Dues boles de gelat

INCLOU:

Pa i aigua

46€ per persona
(amb vi* 52€/persona)

*Vins: 1 ampolla per 4 persones
Negres: La Fou, Llàgrimes de Tardor
Blancs: Obsequi, Gessamí