

# MENÚ NITS

## Aperitiu

Brioix al vapor amb bolets de temporada.  
Crema de coliflor amb tòfona de tardor.

## ENTRANTS

### Ou escalfat a baixa temperatura amb bolets de temporada.

Cremós de patata, escuma de demi-glace de vedella, pinyons, oli de cerfull, espàrrecs verds i patates cruixents.

- o -

### Crema de carbassa amb vieira trufada.

Crema de carbassa, pipes de carbassa suflades, crostons de pa i vieira amb tòfona.

- o -

### Parmentier de calamar amb calamarsets.

Parmentier de patata, mosaic de calamar, pebre vermell dolç, calamarsets i aire de salsa de calamar.

## PRINCIPALS

### Filet de vedella de Girona.

Amb mantega d'herbes i espècies i gratinat de patata.

- o -

### Wellington de llobarro amb salsa beurre blanc.

Emulsió de fonoll, reducció de salsa de llobarro i oli de julivert.

- o -

### Arròs cremós de verdures.

Amb espàrrecs verds i cruixent de parmesà.

## POSTRES

### Poma de Fires.

Textures de poma verda, poma caramel·litzada amb calvados, sablé de mantega i gelat de canyella.

- o -

### Cromatisme taronja.

Compota de pastanaga, granissat de mandarina, sucre de taronja i gelat de rovell d'ou.

- o -

### Coulant de xocolata amb gelat de xocolata.

Coulant de xocolata de Casa Cacao, salsa de cacau, gelat de xocolata, fruits vermells i menta fresca.

## Petit Four

Xocolata del nostre *Bean To Bar* Casa Cacao.

53€ per persona.

(Pa de massa mare rústic inclòs.)

(Vins, cafès, infusions i pa de massa mare extra rústic no inclosos.)