



BRUNCH DE OTOÑO

“ELS BOLETS”

El aperitivo

Alcachofas con vinagreta de verduras
Mejillones en escabeche
Patatas chips

Las ensaladas

Selección de lechugas de temporada, crudites,
vinagretas y olivas aliñadas
Focaccia tostada, queso de cabra, espárragos verdes
a la parrilla y aceite de trufa
Coca de codorniz en escabeche con cebolla dulce y
verduritas
Pastel de setas con germinados y glasa de carne
Noodles de arroz, pechuga de pollo ahumada y
“Shitake” con reducción de soja

Ibéricos y Quesos

Jamón ibérico de bellota con coca de pan tostada y
tomate
Salchichón ibérico
Selección de quesos catalanes con DO.

El Marisco

Ostras con aire de limón
Salpicón de marisco
Cigalas salteadas al momento con alioli de membrillo
Almejas en salsa verde

El caliente

Sopa cremosa de “Camagrocs” con virutas de
parmesano
Estación de “Rovellons” salteados con ajo y perejil
Penne rigate a la boloñesa con “Moixernons” y
bechamel gratinados
Colitas de rape asadas con patatas y “Ceps”
salteados con vinagreta de “Trufa”
Carrilleras de ternera guisadas con “Llanegas negras”
“Rosiñols” salteados con piñones y bull negro

Sweets dreams

Fruta aromatizada con licores
Selección de copitas dulces
Gominolas
Fruta entera de temporada