



Menú Degustació

• Per picar •

Tartar de poltre & foie
Sandvitx planxat d'eriçó de mar & truita de riu
Croquetes de ceps & de pernil ibèric
Carpaccio de bou estil japonès

• Entrant •

Suggestiu del dia

• Principal a escollir •

Arrosos
Melós de galta de vedella “Bruna”, puré de celer, patata palla
Brasa Jospèr (peix fresc, entrecot de vaca o flors de carxofa)
Lingot de cabrit del Pallars, cremosos de tubercles & suc de rostit

• Prepostres •

Frozen ratafia sour

• Postres a escollir •

Crema cremada de vainilla de Madagascar
Tiramisú de ratafia d'Arcalís
Bola de gelat o sorbet artesà
Cremós xocolata 70% al forn & gelat de nata
“Torrija” caramel·litzada & gelat de prunes a l'armagnac
Suggestiu del dia

47€ (begudes no incloses)



Menú degustación

• Bocados •

Tartar de potro & foie
Sándwich planchado de erizos de mar & trucha de río
Croquetas de boletus y jamón ibérico
Carpaccio de buey estilo japonés

• Entrante •

Sugerencia del día

• Principal a elegir •

Arroces
Carrillera de ternera “Bruna”, puré de apionabo, patata paja
Brasa Josper (pescado fresco, entrecot de vaca o flores de alcachofa)
Lingote de cabrito del Pallars, cremosos de tuberculos & migas

• Prepostres •

Frozen ratafia sour

• Postres •

Crema quemada de vainilla de Madagascar
Tiramisú de ratafia de Arcalís
Bola de helado & sorbete artesano
Cremoso de chocolate 70% al horno, helado de nata
Torrija caramelitzada & helado de ciruelas al armagnac
Sugerencia del día

47€ (bebidas no incluidas)



Tasting Menu

• Snacks •

Horse meat tartare & foie gras shavings
Sea urchin and river trout sandwich
Boletus croquettes and iberian ham
Japanese style beef carpaccio

• Starter •

Suggestion of the day

• Mains to choose •

Rice
“Bruna” veal cheeks, celeriac puree, crispy potatoes
BBQ Jospier (fresh fish, beef sirloin or artichoke flowers)
Young goat pressed terrine, roots pure & “migas” crumbs

• Predessert •

Frozen ratafia sour

• Desserts to choose •

Madagascar vanilla cream brûlée
Homemade “ratafia” tiramisu
Scoop of ice cream or artisan sorbet
Creamy 70% baked chocolate & cream ice cream
Caramelized “torrija” & plum ice cream in armagnac
Suggestion of the day

47€ (drinks not included)



Menu Dégustation

• Collations •

Tartare de cheval & foie gras
Sandwich aux oursins de mer & truite de rivière
Croquettes de cèpe et jambon ibérique
Carpaccio de bœuf à l'asiatique

• Entrant •

Suggestion du jour

• Plat au choix •

Riz
Joue de bœuf, purée de céleri, pomme de terre paille
BBQ Jospé (poisson frais, entrecôte de bœuf ou fleurs d'artichaut)
Lingot de chèvre du Pallars, crémeux de pomme de terre & migas

• Pre desserts •

Ratafia sour

• Desserts su choix •

Crème brûlée vanille de Madagascar
Tiramisu au ratafia d'Arcalis
Boule de glace ou sorbet artisanal
Crèmeaux de chocolat 70% au four, glace à la crème
Pain perdu caramélisée & glace aux prunes à l'armagnac
Dessert du jour

47 € (boissons non comprises)