

Menú Andorra a taula 2018

Del 2 de novembre al 2 de desembre



Farcellets de carbassa amb compota de tardor al seu pesto acompanyat d'una Inedit Damm

Endívies confitades al safrà del Montsec amb filets de truita fumada i herbes cítriques

Caneló de ceps al "gratin" amb beixamel a la perigordina i encenalls de tòfona

Pebrot del piquillo farcit de brandada de bacallà sobre un llit remenat de botifarra negra de Cal Jordi de Ransol

Picantó de corral rostit, el seu suc de cocció amb Pedro Ximénez i romaní acompanyat de puré de castanyes

Bavaroise de iogurt de cal Robert d'Escàs, confitura de tomàquet casolana, fruita de tardor i sotabosc gormand

33€
per persona