

## MENÚ DEGUSTACIÓ DE TARDOR DE DIVENDRES

*Soba noodles* amb moniato al forn, raves encurtits i vinagreta de  
sèsam

Crema de carbassa a la cervesa amb ricotta de cibulet

Tàrtar d'albergínia fumada i olives d'Aragó

Arròs cremós de ceps i coliflor

Tofu fumat amb pèsols negres, crema de carbassa a la sàlvia, carbassa al  
forn i vinagreta d'all negre

Brownie de castanyes amb coullís de kumquat i escuma de moniato

*Pannacotta* de moniato amb salsa de castanya i aire de mandarina

El menú no inclou begudes

Preu 64€/persona

## MENÚ DEGUSTACIÓ DE TARDOR DE DISSABTE

Xip de moniato farcida d'albergínia fumada amb salsa barbacoa

Amanida de kale amb vinagreta de sàlvia i menta

Patates i pebrots amb espinacs, maionesa d'all negre, garam masala i  
alfàbrega fresca

Canapés d'Heüra adobada amb salsa de pebrot verd

Seitàn<sup>1</sup> de tardor amb camagroc, pastanaga i carbassa rostides

Pa de pessic de carbassa amb cremós de castanya i escuma de mandarina

Roca de castanyes amb crema de moniato i aire de canyella

El menú no inclou begudes

Preu 64€/persona

---

<sup>1</sup> Conté gluten. Per persones celíaques podem oferir el mateix plat, però amb tofu enlloc de seitàn.