

Benvinguts!

Els hem preparat el nostre menú diari, el Menú del Mas.
Pensat i dissenyat per a que gaudeixin de la millor cuina de proximitat.

Els suggerim un menú inspirat en la dieta típica del Mediterrani.
Elaborat amb cura, utilitzant només productes de temporada, Km. 0, i de gran qualitat.

Tant si tria un menú, com si opta per plats a la carta, li oferim la possibilitat de maridar-los amb diferents vins seleccionats pel nostre sommelier:

Maridatge de vins (Menú del Mas i Menú Elixir Daurat): 10€

Maridatge de vins (Menú Degustació): 15€

Maridatge de vins *premium*: 25€



*Km. 0: Cuina Kilòmetre Zero

Menú del Mas

A escollir un primer, un segon i unes postres.
Servit de dilluns a divendres al migdia

Entrants

Amanida de salmó i pollastró en escabetx
Crema de ceps
Calamarsons amb trinxat de col i patata amb botifarró
Sopa de galets
Entrant del dia

Segons

Llonganissa del "Pallars Jussà" amb coca d'escalivada
"Tecla" de xai amb patata aromatitzada
Bacallà al forn amb fritada de ceba i tomàquet
Rapet a la planxa amb verdures
Filet de vedella (suplement 15€)
Plat del dia

Postres (a escollir)

Cada dia elaborem un assortiment de pastissos, bunyols, cremes... tots fets al nostre obrador.

25€

Preu amb el 10% d'IVA inclòs