



MENÚ PER GRUPS

42€ per persona, IVA inclòs

TAPES PER COMPARTIR

Les braves de l'Indret

Hummus d'alfàbrega fresca amb pico de gallo, tomàquet i pa cruixent

Burrata de búfala, albergínia fumada i pesto vermell

Musclos a l'all i pebre amb un toc picant

Tataki de ventresca de tonyina Balfegó amb vinagreta asiàtica de miso, cacauets i brots frescos

Truita oberta de sobrassada d'en Xesc Reina, formatge d'ovella fumat, morro fregit i mel

Caneló de pollastre rostit amb beixamel trufada

El nostre steak tàrtar de vedella tallat a ganivet

Arròs de temporada del xef

Cua de bou amb foie i dàtils marinats amb ratafia

POSTRES

Carrot cake fet a casa amb frosting de xocolata blanca i cítrics

o

Coulant de xocolata sense farina amb ratafia i gelat de vainilla

CELLER

L'Arnot. (Garnatxa Negra i Syrah). D.O Terra Alta

Capvespre. (Xarel·lo, Macabeu, Garnatxa). D.O Catalunya

(1 ampolla de vi cada 3 persones)

Aigua, pa i cafè o infusió inclosos

(Tenim pa per celíacs)

Comuniqueu qualsevol al·lèrgia o intolerància al nostre personal.