



Benvinguts,

Ja fa 12 anys que estem cuinant la caça i la tòfona en el nostre restaurant i ara li dediquem unes jornades intensives amb un menú degustació o l'opció d'escollir alguns dels diferents plats.

Ho fem en aquestes dates perquè creiem que ara és el màxim punt per poder gaudir de la tòfona, ja que és quan està més madura i té més gust. I sobre la caça, ara és quan els cuiners gaudim de la nostra feina perquè la caça necessita molt de temps de preparació, maceració, cocció a foc lent, fent el xup xup...

Volem que la nostra cuina tradicional de sempre, i que tant ens agrada, arribi a la taula i no es deixi de perdre. La caça i la tòfona fan un bon matrimoni.

Bon profit i bona cuina.

Menú degustació

Paté de llebre amb prunes i tòfona

Torradeta amb tòfona ratllada i cansalada ibèrica Joselito a la brasa

Brou de gallina, pilota, galets, cigró menut del Vallès i tòfona en pols

Tàrtar de cérvol i tòfona

Caneló de faisà amb suc del seu rostit, beixamel cremosa i tòfona

Arrosset amb guatlla de l'Empordà i tòfona

Perdiu guisadeta tradicional amb farcellets de col d'hivern

Estofat de cabirol

Gallineta d'Osona rostideta amb el seu suc

Pastís de formatge amb tòfona

Preu amb el pa i IVA inclòs: 90 €