



APERITIVOS

Tatin de foie y manzana

Berenjena a la llama con sardina ahumada "niguri" de col con bonito marinado Tartar de vaca de la Garrotxa con tostada Ravioli de gamba y cepas

Croquetas de asado

Precio: 16 € / persona

Surtido de quesos de pastor con sus variedades de panes, mermeladas y membrillo - 7 € / ración

ENTRANTES

Ensalada de habitas a la menta con jamón - 11 € / ración

Guisantes y habitas con Tripa de bacalao y butifarra de huevo con trufa - 12 € / ración

Alcachofas confitadas y cremosas con jamón ibérico - 12 € / ración

Endivias con queso glauca, nuevos de Cespa, pera y orellana - 9 € Farcells de brandada de bacalao con espinacas y pil-pil de ajo negro - 12 €

PLATOS

Canelón XL con bechamel trufada - 14 € / ración "Tournadó" de pie de cerdo con cigalas - 15 € / ración Milhojas de rabo de buey con foie y trompetas - 16 € / ración

Pierna de cordero del Ripollès asada con costra de finas hierbas y tupinambos y niscalos contitats - 16 € / ración

Bacalao de Cuaresma de mi madre, pasas de Málaga, huevo Potx y espinacas - 17 € / ración Pato mudo, sin trabajo, con peras, foie y vino rancio - 16 € / ración

NOTAS

Son platos con productos de temporada y por tanto, varían en función de la época del año. No hay pedido mínimo. Transporte incluido.

Reservas: mínimo 2 días de antelación.

Más información: elginjoler@elginjoler.com Tel. 972 59 40 41 - 625 69 39 36.