

PARA *compartir*

Jamón ibérico de bellota "5 Encinas" cortado a mano con pan cristal con tomate  32€ - 20€ (1/2 ración)

Croquetas melosas de jamón ibérico    4€ / unidad

DEL *mar*

Rodaballo al horno con "parmentier" trufado y romesco    35€

"Kokotxas" de bacalao en salsa verde   28€ - 18€ (1/2 ración)

Suquet de corvina con gambas de Palamós   28€

Ventresca de atún "Blue Fin" estilo tataki Sobre pimientos del piquillo  28€

Entrantes



Sopa de tomate y albahaca 20€

Ensalada de judías verdes finas con jamón de pato y virutas de foie-gras 26€

Solmorejo con bogavante   30€

Raviolis de foie-gras y trufa   32€
22€ (1/2 ración)

Ensalada de tomate, ventresca y cebolla tierna  18€ -

Canelones tradicionales del Remei gratinados    22€

Pasta fresca con gambas de la costa mediterránea   26€

Foie-gras en "torchon" con confitura de tomate y cebolla caramelizada  32€

Judías "Ganxet" guisadas con morro y oreja 25€

Suplemento

Pan y aceite 4€/pp

Aceite de oliva virgen extra ecológico, de aroma afrutado y matices herbáceos, elaborado artesanalmente con aceitunas arbequinas seleccionadas.

DE LA *Tierra*

Gigot de cordero a las 7 horas  33€ - 20€ (1/2 ración)

Solomillo de vaca madurada con patata "pont neuf"  35€

Carrillera de ternera con frutos rojos de bosque agri dulces  28€

Espaldita de cabrito confitada 36€

Costillar de cordero de los Pirineos al horno en su jugo, hierbas de Provenza y "graten" de patata  36€

Picantón al horno con patatas paja y espárragos verdes 28€

32€

Steak Tartar cortado a mano con espuma Comté   32€

Albóndigas con rebozuelos y sepia  26€

Pichón de Bresse a la vinagreta  32 €

Carta elaborada con recetas de Josep Maria Boix

 Gluten  Leche  Huevo  Pescado  Moluscos  Crustáceos  Sulfitos  Frutos secos

NUESTROS

quesos

Selección de quesos de la Cerdanya e internacionales  18€

PLACERES DEL dulce...

Pastel de queso   	15€
Helados variados  	12€
Tarta fina de manzana con helado de vainilla y salsa de caramelo   	15€
Milhojas de nata y fresas   	15€
Todo chocolate  	15€
Trufas de chocolate con nata   	15€
Soufflé Grand Marnier   	18€



(*) Los postres deben encargarse con antelación

MENÚ

degustación

Copa de champagne con aperitivo
Ensalada de bogavante con vinagreta de mango 

Raviolis de foie-gras y trufa  

Filetes de lenguado con gambas  

"Kokotxas" de bacalao en salsa verde  

"Gigot" de cordero a las 7 horas 

Quesos 

Tres chocolates 

"Soufflé" de Grand Marnier   

"Petit-fours" 

Precio por persona: 118€ (IVA incluido)
Opción de maridaje: 35€ (IVA incluido)
Bebida no incluida

MENÚ

Boix

Copa de cava con aperitivo

Raviolis de foie-gras y trufa  

"Kokotxas" de bacalao en salsa verde  

Filetes de pierna de cabrito al horno

Pre-postre

Tarta fina de manzana con helado de

vainilla y salsa de caramelo   

"Petit-fours" 

Precio por persona: 72€ (IVA incluido)
Bebida no incluida

(*) Mesa completa requerida

Servicio de menú disponible hasta las 14:00 h y las 21:00 h.

Carta elaborada con recetas de Josep Maria Boix

 Gluten  Leche  Huevo  Pescado  Moluscos  Crustáceos  Sulfitos  Frutos secos