

PER A compartir

Pernil ibèric de gla "5 Encinas" 32€ -
tallat a mà amb pa de vidre 🌾 20€ (1/2 ració)
amb tomàquet

Croquetes meloses de pernil 4€ / unitat
ibèric 🌾 🍷 🥚

Entrants



Sopa de tomàquet i alfàbrega 20€

Amanida de mongetes fines
amb pernil d'ànec i encenalls
de foie-gras 26€

"Salmorejo" amb llamàntol 🌾 🦀 30€

Raviolis de foie-gras 32€ -
i tòfona 🌾 🍷 22€ (1/2 ració)

Amanida de tomàquet,
ventresca i ceba tendre 🐟 18€

Canelons tradicionals del
Remei gratinats 🥟 🌾 🍷 22€

Pasta fresca amb gambes de la
costa mediterrània 🦀 🌾 26€

Foie-gras "torchon" amb
confitura de tomàquet i ceba
caramel·litzada 🌾 32€

Mongetes del ganxet guisades
amb morro i orella 25€

Suplement

Pa i oli 4€/pp

Oli verge extra ecològic, d'aroma afruitat i matisos
d'herbes, elaborat artesanalment amb olives arbequines
seleccionades.

DEL mar

Turbot al forn amb "parmentier",
romesco i encenalls de calamar 🌾 🐟 35€

Cocotxes de bacallà amb 28€ -
salsa verda 🐟 🍷 🥚 18€ (1/2 ración)

Suquet de corball amb gambes 28€
de Palamós 🦀 🐟

Ventresca de tonyina "Blue fin"
estil tataki Sobre pebrots del 28 €
piquillo 🐟

DE LA terra

Gigot de xai 33€ -
a les 7 hores 🍷 20€ (1/2 ració)

Filet de vaca madurada
amb patates "pont-neuf" 🍷 35€

Galta de vedella amb
agredolç de fruits vermells de 28€
bosc 🍷

Espatlleta de cabrit confitada 36€

"Carré" de xai dels Pirineus 36€
al forn amb el seu suc,
herbes de Provença i gratinat
de patates 🍷

Picantó "coquelet" al forn 28€
amb patates palla i
espàrrecs verds

Steak Tartar tallat a mà amb 32€
escuma Comté 🥚 🍷

Mandonguilles amb sèpia i 26€
cama-groc 🦀

Colomí de Bresse a la vinagreta 🍷 32€

Carta elaborada amb receptes de Josep Maria Boix



Gluten



Llet



Ous



Peix



Moluscos



Crustacis



Sulfits



Fruits secs

ELS NOSTRES

formatges

Selecció de formatges de la Cerdanya i internacionals 

18€

ELS PLAERS

DEL dolç...

Pastís de formatge   

15€

Assortiment de gelats  

12€

Pastís fi de poma, gelat de vainilla i salsa de caramel   

15€

Milfulls de nata i maduixes   

15€

Tot xocolata  

15€

Trufes de xocolata amb nata   

15€

Soufflé Grand Marnier   

18€



(*) Les postres s'han d'encarregar amb antelació

MENÚ

degustació

Copa de champagne amb aperitiu
Amanida de llamàntol amb vinagreta de mango 

Raviolis de foie gras i tòfona  

Filets de llenguado amb gambes  

"Kokotxes" de bacallà amb salsa verda  

"Gigot" de xai a les 7 hores 

Formatges 

Tres xocolates 

"Soufflé" de Grand Marnier   

"Petit-fours" 

Preu per persona: 118€ (IVA inclòs)
Opció de maridatge: 35€ (IVA inclòs)
Begudes no incloses

MENÚ

Boix

Copa de cava amb aperitiu

Raviolis de foie-gras i tòfona  

"Kokotxes" de Bacallà amb salsa verda  

Filets de cuixa de cabrit al forn

Pre-postre

Pastís de poma, gelat de vainilla i salsa de caramel   

"Petit-fours" 

Preu per persona: 72€ (IVA inclòs)
Begudes no incloses

(*) Taula completa requerida

Servei de menú disponible fins a les 14.00 h i les 21.00 h.

Carta elaborada amb receptes de Josep Maria Boix



Gluten



Llet



Ous



Peix



Moluscos



Crustacis



Sulfits



Fruits secs