

MENÚ VERANO

APERITIVO

Entrante especial del día   

PRIMEROS

Ajoblanco con sardina ahumada y melón  
(opcional sin sardina) 

Ensalada de burrata, mini espinacas del huerto y aceitunas Kalamata  
(opcional vegana) 

Tartar de atún rojo con aguacate y alga wakame 

Gnnochi de patata con la salsa de la abuela del chef y espuma de parmesano 
(opcional con salsa vegana de setas) 

Surtido de quesos la Balda y Albreda de leche fresca de vaca y cabra de nuestro valle  

SEGUNDOS

Tortilla de patata y cebolla al romero con los huevos de nuestras gallinas
acompañada de escalivada  

Raviolis de jabalí con su salsa

Mini biquinis de seta de cardo y queso ahumado 
(opcional con queso vegano) 

Cordero de Can Buch deshuesado con parmentier de patata 

Meloso de ternera con puré de boniato y polvo de enebro 

Bacalao al horno con salsa holandesa y crema suave de guisantes 

POSTRES

Pastel de zanahoria con crema de anacardos y limón  

Dados de fruta de temporada con cremoso de chía y coco   

Pastel cremoso de cuatro quesos sobre una base de galleta Lotus 
(opcional sin galleta) 

Helado de lavanda de nuestro jardín con galleta de almendra  

Coulant de chocolate negro con helado de vainilla y mermelada de mandarina de Can Buch

Tiramisú de pistacho  

Menú por persona 38 €

Medio menú con el primer plato 24 €

Medio menú con el segundo plato 28 €

Menú sin postre 32€

Incluye pan hecho en la masía y agua filtrada.



VEGANO



VEGETARIANO



APTO PARA CELIACOS