

MENÚ ESTIU

APERITIU

Aperitiu especial del dia   

PRIMERS

Ajoblanco amb sardina fumada i meló  

(opcional sense sardina) 

Amanida de burrata, mini espinacs de l'hort i olives Kalamata  

(opcional vegana) 

Tàrtar de tonyina vermella amb alvocat i alga wakame 

Gnocchi de patata amb la salsa de l'àvia del xef 

(opcional amb salsa vegana de bolets) 

Assortit de formatges La Balda i L'Arbreda de llet fresca de vaca i cabra de la nostra vall  

SEGONS

Truita de patata i ceba al romaní amb els ous de les nostres gallines

acompanyada d'escalivada  

Raviolis de senglar amb la seva salsa

Mini biquinis de bolets de card i formatge fumat 

(opcional amb formatge vegà) 

Xai de Can Buch desossat amb parmentier de patata 

Melós de vedella amb puré de moniato i pols de ginebró 

Bacallà al forn amb salsa holandesa i crema suau de pèsols 

POSTRES

Pastís de pastanaga amb crema d'anacards i llimona  

Daus de fruita de temporada amb cremós de xia i coco   

Pastís cremós de quatre formatges sobre una base de galeta lotus 

(opcional sense galeta) 

Gelat de lavanda del nostre jardí amb galeta d'ametlla  

Coulant de xocolata negra amb gelat de vainilla i melmelada de mandarina de Can Buch

Tiramisú de festuc  

 VEGÀ

 VEGETARIÀ

 APTE PER CELÍACS

Menú per persona 38 €

Mig menú amb primer plat 24 €

Mig menú amb segon plat 28 €

Menú sense postre 32€

Inclou pa fet a la masia i aigua filtrada.