




# MENÚ




Una carta basada en nuestro proyecto holístico y de permacultura. Una carta hecha en casa, con el corazón.



Producto ecológico y de temporada: la gran mayoría, de nuestra granja.



## ENTRANTES

Entrante sorpresa del día   



## PRIMEROS

Crema de coliflor del huerto con huevo poche, aceite trufado y sésamo    
(opcional sin huevo) 


Tortilla de patatas de nuestras gallinas al romero  


Gnocchis hechos por nosotros con salsa de la abuela del chef   
(opcional con salsa vegana de setas) 

## SEGUNDOS



Bikini de seitán casero, sobrasada vegana, queso Balda del Valle y cebolla caramelizada   
(opcional con queso vegano) 




Gírgolas de Castaño del Montseny con salsa provenzal en una base de puré de patata   

Cordero de Can Buch deshuesado con la reducción de su caldo en un nido de patata 



Entraña de ternera a baja temperatura con salsa chimichurri y verduras del huerto 



## POSTRES HECHOS EN CASA

Carrot cake vegano con crema de anacardos y limón  

Dados de fruta de temporada con mousse de chía y coco   

Cheese cake casero de 4 quesos con coulis de frutos rojos  

Helado de lavanda de nuestro jardín con su galleta Trias  

Coulant de chocolate vegano con helado de vainilla i mermelada de mandarina de Can Buch  

Precio menú por persona 34 € IVA incluido

Incluye pan hecho en la masía

Incluye agua filtrada y remineralizada

(No incluye bebidas alcohólicas ni cafés)

VEGANO 

VEGETARIANO 

APTO PARA CELIACOS 

\*Precio medio menú con el primer plato 20€ IVA, con el segundo plato 24€ IVA incluido