






CAN BUCH

ECOTURISME






Primavera – Estiu

Horari de 20:30 a 22:00h

Entrant

Entrant sorpresa del dia   




Primers

Crema de coliflor de l'hort amb ou a baixa temperatura de les nostres gallines i *shitakes*  
(opcional sense ou)   



Amanida de tomàquet de l'hort i formatge de búfala amb la salsa del xef  

Truita de patates de les nostres gallines al romaní  


Espaguetis amb salsa de *shitakes*, tomàquets deshidratats i oli de trufa blanca  


"Fajites Mexicanes" de formatge amb verdures de l'hort i salsa d'anacards 
(opcional amb formatge vegà)  

Segons

Llibret de Seità amb formatge i verdures del hort 
(opcional sense formatge) 



Gírgoles de Castanyer amb salsa provençal en un niu de puré de patata   

Bacallà al forn amb musselina d'all 

Pollastre de Can Buch al forn amb patates i ceba 




"Entraña Argentina" de vedella amb la seva salsa 


Postres

Carrot cake vegà fet a casa  

Macedònia de fruita de temporada amb xia i coco   

Cheese cake vegà fet a casa  

Gelat de plàtan fet a casa amb mousse de xocolata   


Flam sense lactosa fet a casa amb la seva galeta Trias  

Preu per persona **24 €** Iva inclòs

Inclou pa fet a casa i aigua filtrada i remineralitzada
(No inclou begudes alcohòliques, ensucrades ni cafès)

 Vegà

 Vegetarià

 Apte per celíacs