



MENÚ SORPRESA

L'Equip de l'Arrels els hi proposa un menú degustació dels millors productes de proximitat que ens dóna la terra i el mar.

2 aperitius, 5 plats, pre postres i postres

El nostre xef Xavi i en Marc us oferiran els plats del menú sorpresa.

Aquest menú es servirà divendres i dissabtes vespres.

Aigües minerals i pa artesà. Bodega a part.

MENÚ PER GAUDIR

Piruleta de parmesà amb copa de cava

Aperitiu salat del dia

Mil fulles de foie amb poma caramel·litzada

Pèsols del Maresme amb botifarra negra, cansalada del coll i vieira

Ravioli de Gall Negre del Penedès (IGP) amb beixamel de moixernons

Garrinet lacat amb mel i espècies, parmentier i xalotes

o

Peix de Llotja a la planxa amb verdures ecològiques

Escuma de crema catalana amb gelat de vainilla

Aigües minerals i pa artesà. Bodega a part

Aquests menús es serviran a taula completa.

Si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats