

# menu *Primavera - Estiu* somgastronomia



## Productes de la Cerdanya i l'Alt Urgell

Formatgeria Baridà (Bar)  
Pirineus Autèntic Sabor (Bellver)  
Patisserie Vilarrubla (Martinet)  
Forn de Pa d'en Jordi (Martinet)  
Paquitín Fruites i Verdures (Bellver)  
Carns i Elaborats Cerdanya (Puigcerdà)  
Cadi Llet i Manteges (La Seu d'Urgell)

## Entrants

Amanida amb formatge de cabra amb crema de pinya de avet  
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra  
Albergínia gratinada i farcida de verdures  
Bulb de fonoll gratinat farcit de carn

## Plats

Fricandó  
Pollastre amb prunes  
Civet de caça  
Arròs de verdures i bolets

## Postres

Formatge de tupí amb codonyat i copeta de ratafia  
Mel i mató artesà  
Iogurt artesà  
Pastís de la casa  
(poma, o formatge, o pastanaga)

*La Xef Angela Carmona*

Pa de pages  
Copa de vi "Brocada" D.O. Montsant  
Aigua "Font d'or"  
Café "Ittal Caffé"

Les carns de caça i els bolets varien segons temporada i disponibilitat

Preu Menu: **29** IVA inclòs

I QUE, AL CAP I A LA FI, L'ART DE CUINAR ÉS TAMBÉ UN  
RETROBAMENT ENTRE LA TRADICIÓ I LA MODERNITAT,  
TANT COM L'ART DE MENJAR ÉS UNA CULTURA, UNA MIRADA  
UNA MANERA D'ENTENDRE I ESTIMAR LA VIDA.

QUE VAGI DE GUST!



Reserves **973 51 54 91**