

Els entrants

Amanida de pernil d'ànec amb favetes baby i vinagreta de iogurt a la mel

Amanida amb formatge de cabra, fruits secs i vinagreta de fruits del bosc

Quiche Lorraine de porros amb mussolina de formatge de cabra

Crema d'hortalisses de l'horta amb neu de pernil ibèric

Tímbal de verdures gratinades amb formatge emental

Risotto amb assortiment de bolets, verdures i cruixent de formatge parmesà

Papardelles amb salsa de ceps i gratinat de mozzarella fresca

Trinxat de carbassó amb crema de botifarra negra i cruixent de cansalada

Els peixos

Lloms de truita de riu amb ceba saltada i lamina de pernil

Orada al forn amb romesco i saltat oriental de verdures

Calamars amb suquet de pescadors, patates i picada de la padrina

Les carns

Gigot de xai amb el seu suc, prunes i castanyes

Galtes de vedella confitades, nous i cebetes saltades

Confit d'ànec amb peres baby i salsa de taronja

Cruixent de peus de porc amb confitura de ceba, pastanaga i mostassa antiga

Conill confitat en fals escabetx a l'aroma de llimona i verdures de temporada

Les postres

Tatin de poma amb crema de llet i canyella

Escuma de crema catalana cremada amb pols de canyella

Amanida de fruites naturals

Brownie de xocolata amb pistatxos verds i gelat de plàtan

Sopa de xocolata amb xarrup de mango

Semifred de tiramisú amb licor d'avellanes

Filiberto del Pallars a l'estil Riberies

Suggeriments

Carpaccio de bou amb parmesà escamat i vinagreta de mòdena

Bacallà al forn amb patates "panadera" i crema suau de porros

Entrecot de vedella dels Pirineus amb oli de tòfona i patates confitades

Filet de vedella amb llesca de foie i flam de ceps