

SOM GASTRONOMIA

MENÚ DEGUSTACIÓ DE LA CUINA DEL BERGUEDÀ

Per aquesta temporada d'estiu us hem preparat un menú degustació que vol resumir els principals trets de la cuina de casa nostra, feta com sempre amb productes locals i de proximitat.

Trobareu en aquest menú de 7 peces un tast de la cuina de casa nostra, i un bocí del nostre racó de món, l'Alt Berguedà.

A més, aquest menú s'emmarca dins la campanya Som Gastronomia (<http://www.catalunya.com/somgastronomia>) en la que es pretén potenciar el producte agroalimentari local com a exponent singular del territori i com a base d'una cuina que aporta un accent particular a la cultura.

El format del menú és el d'un menú degustació que consta dels següents plats:

(Aquest menú només es servirà a taula completa i amb reserva prèvia)

- **C!** *Sopa de síndria amb formatge tendre de llet de cabra*

- **C!** *Cassoleta de tomàquet amb tres textures de formatge*

- **C!** *La nostra coca de recapte amb carbassó, tires de sípia i all i oli d'all negre*

- **C!** *Espatlla de xai del Cadí-Moixeró al forn amb un toc de mel*

- **C!** *Magret d'ànec a la reducció d'Oporto*

- C!** *Refresc de llimona amb notes de gintònic*

- C!** *Pa amb xocolata oli i sal*

Preu: 38,00

PREUS AMB IVA INCLÒS