

MENÚ DEGUSTACIÓ

Exemple 1

Tomàquets de colors de "Ca la Mercè"

Carpaccio de tonyina

Moll al miso amb enokis

Roastbeef amb sabayón de taronja

—

POSTRES

Coco / Mango / Passió

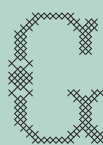
—

Cafè o infusions del jardí*

IVA inclòs / *beguda i cafè no inclosos

45 €

Amb la possibilitat de ser adaptat a vegetarians,
vegans, intoleràncies i al·lèrgies.



MAS GENERÓS
FONTETA

MENÚ DEGUSTACIÓ

Exemple 2

Verdures de temporada

Bolets de temporada

Dèntol al miso

Cua de vedella glasejada

—

POSTRES

Mandarina / MariaLluïsa / Menta / Passió

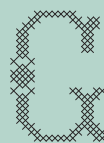
—

Cafè o infusions del jardí*

IVA inclòs / *beguda i cafè no inclosos

45 €

Amb la possibilitat de ser adaptat a vegetarians,
vegans, intoleràncies i al·lèrgies.



MAS GENERÓS
FONTETA

MENÚ DEGUSTACIÓ

Exemple 3

Ravioli de consommé ibèric amb ous d'areng

Bolets de temporada

Moll a la taronja

Cua de vedella glasejada

—

POSTRES

Recuit / Moniato / Poma

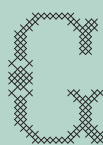
—

Cafè o infusions del jardí*

IVA inclòs / *beguda i cafè no inclosos

45 €

Amb la possibilitat de ser adaptat a vegetarians,
vegans, intoleràncies i al·lèrgies.



MAS GENERÓS
FONTETA

MENÚ DEGUSTACIÓ

Exemple 4

Tomàquets de colors de "Ca la Mercè"

Carpaccio de tonyina

Marisc a les aromàtiques

Turbot amb sabayón de taronja

—

POSTRES

Gerd / Alfàbrega / Recuit / Hibisc

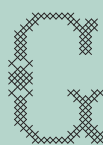
—

Cafè o infusions del jardí*

IVA inclòs / *beguda i cafè no inclosos

45 €

Amb la possibilitat de ser adaptat a vegetarians,
vegans, intoleràncies i al·lèrgies.



MAS GENERÓS
FONTETA