



NIT DE GASTRONOMIA I JAZZ

MENÚ DEGUSTACIÓ:

Entrants:

Patates al forn al tamarí amb salsa suau de rocafort

Paté de porros, tofu fumat, nous i miso amb amanideta de germinats al pesto

Amanida tèbia de quinoa vermella amb pinyons, panses i pastanaga amb salsa agredolça

Segons:

Enrotllats de pasta de full amb calçots, pebrots escalivats i fruits secs amb melmelada de calçots

Fideuà de porros, cors de carxofa i pinyons amb allioli d'alvocat

Seitan a la taronja amb dàtils, ametlla i menta fresca a la ratafia

Postres de xocolata:

Mató amb xocolata desfeta i nous

Farcellets de xocolata i cacauet

Pastís de fajol amb xocolata, avellanes, dàtils i menta fresca

Vi blanc o negre del Damunt un Cel de Fil

Aigua

Cafè o infusió

Preu: 25€