

MENÚ

Una carta basada en nuestro proyecto holístico y de permacultura. Una carta hecha en casa, con el corazón.

Producto ecológico y de temporada: la gran mayoría, de nuestra granja.

ENTRANTES

Entrante sorpresa del día   

PRIMEROS

Ajoblanco con dados de uva y sardina fumada 

(opcional sin sardina)  

Crema de coliflor del huerto con huevo poché, aceite trufado y sésamo  

(opcional sin huevo) 

Tortilla de patatas de nuestras gallinas al romero  

Gnocchis hechos por nosotros con salsa de la abuela del chef 

(opcional con salsa vegana de setas) 

SEGUNDOS

Bikini de seitán casero, sobrasada vegana, queso Balda del Valle y cebolla caramelizada 

(opcional con queso vegano) 

Gírgolas de Castaño del Montseny en una base de puré de patata y cebolla   

Cordero de Can Buch deshuesado con su caldo en un nido de patata 

Carrillera de ternera con puré de boniato y polvo de enebro 

Bacalao con su velouté de pescado 

POSTRES HECHOS EN CASA

Carrot cake vegano con crema de anacardos y limón  

Dados de fruta de temporada con mousse de chía y coco   

Cheese cake casero de 4 quesos con dulce de leche artesano  

Helado de lavanda de nuestro jardín con chocolate blanco y su galleta Trias  

Coulant de praliné de avellanas con helado de vainilla y mermelada de mandarina de Can Buch 

(opcional coulant de chocolate negro vegano) 

Precio menú por persona 38 € IVA incluido

Incluye pan hecho en la masía

Incluye agua filtrada y remineralizada

(No incluye bebidas alcohólicas ni cafés)

VEGANO 

VEGETARIANO 

APTO PARA CELIACOS 

*Precio medio menú con el primer plato 24€ IVA, con el segundo plato 28€ IVA incluido