




# MENU




Una carta basada en el nostre projecte holístic i de permacultura. Una carta feta a casa, amb el cor.




Productes ecològics i de temporada: la gran majoria, de la nostra granja.



## ENTRANT



Entrant sorpresa del dia   

## PRIMERS



Ajoblanc amb daus de raïm i sardina fumada   
(opcional sense sardina)  




Crema de coliflor de l'hort amb ou poche de les nostres gallines, oli trufat i sèsam    
(opcional sense ou) 


Truita de patates de les nostres gallines al romaní  


Gnocchis fets per nosaltres amb la salsa de l'àvia del xef   
(opcional amb salsa vegana de bolets) 

## SEGONS

Biquini de seità casolà, sobrassada vegana, formatge Balda de la Vall i ceba caramelitzada   
(opcional amb formatge vegà) 



Gírgoles de Castanyer del Montseny en un llit de puré de patata i ceba   




Xai de Can Buch desossat en el seu caldo sobre un niu de patata 

Galta de vedella amb puré de moniato i pols de ginebró 

Bacallà amb la seva velouté de peix 



## POSTRES FETS A CASA

Carrot cake vegà amb crema d'anacards i llimona  

Daus de fruita de temporada amb mousse de xia i coco   

Cheese cake cremós de 4 formatges amb dolç de llet artesà  

Gelat de lavanda del nostre jardí amb xocolata blanca i la seva galeta Trias  

Coulant de praliné d'avellanes amb gelat de vainilla i melmelada de mandarina de Can Buch   
(opcional coulant de xocolata negra vegà) 

Preu menú per persona 38 € IVA inclòs

Inclou pa fet a la masia

Inclou aigua filtrada i remineralitzada

No inclou begudes alcohòliques ni cafès

VEGÀ 

VEGETARIÀ 

APTE PER CELÍACS 

Preu mig menú amb primer plat 24€ IVA, amb segon plat 28€ IVA inclòs