







# 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




Crema de coliflor amb ou poche, 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



Seità arrebossat marinat al tamari i ginjebre amb reducció de la cervesa de Can Buch  




Gírgoles de Roure del Montseny amb la salsa del xef en un llit de puré de patata   



Xai de Can Buch desossat amb la reducció del seu caldo en un niu de patata 



Entraña de vedella a baixa temperatura amb chimichurri i verdures de l'hort 

## POSTRES FETS A CASA

Carrot cake vegà amb crema d'anacards  

Daus de fruita de temporada amb mousse de xia i coco   

Cheese cake casolà de 4 formatges amb mermelada de fruits vermells  

Gelat de lavanda del nostre jardí amb la seva galeta Trias  

Preu menú per persona 34 € 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 20€ IVA, amb segon plat 24€ IVA inclòs