

Una cuina basada en el territori, amb una mirada d' amplitud

La pissarra de degustacions Aravell (una pissarra per persona)

Crema de meló amb cruixent de pernil ibèric a la menta fresca

Mini Caneló d'ànec i foie amb compota de poma i flors de primavera

Timbal d'amanida i formatge "Feta" amb vinagreta de mel i mostassa

Pebrot del "Piquillo" farcit de bacallà amb crema de pil – pil i cruixent de porro

Trio assortit de croquetes cremoses Aravell

Plat principal (a triar un per persona)

Llom d'Orada a la biscaïna amb patata panadera

Mandonguilles mixtes guisades amb "Parmintier" a la tòfona

Centre de Entrecotte de vedella del Pirineu amb salsa de ceps

Arròs de gamba vermella (Mínim 2 persones)

Postres (a triar un per persona)

"Brownie" amb crema anglesa

Pastís de formatge amb fruits vermells

Carpaccio de pinya amb gelat de coco

27€/pp. (24€ per els socis)

Pa i cobert inclòs

(Begudes no incloses)

Es recomanable reserva taula prèviament