

Moo Restaurant

Castellano

*Nuestra cocina es de degustación.
Hemos elaborado unos menús para
ofrecerles un equilibrio de sabores.*

Otra opción es la carta.

Menú Gourmet 85,00

Huevo de oro

Carpaccio de pichón ahumado con helado de enebro

Ceps rellenos de foie gras

Salmonetes con salsa de mandarina i azafrán

Tarrina de pato con ciruelas y puré de nabos

Manzana caramelizada

Vinos que armonizan 25,00

Marfil Solera 1976. Alella Vinícola / G / Alella / Pansa blanca

El Quintà 07. Bàrbara Forés / B / Terra Alta / Garnatxa blanca

Coma Alta 07. Mas d'en Gil / B / Priorat / Garnatxa blanca i viognier

Clos Baquey 01. Elian Daros / T / Merlot, cabernet sauvignon, franc i abouriou

*Ch. Vieux Moulin 01. Adrien Cazeaux / D / Loupiac /
Semillon, sauvignon i muscadelle*

Menú de temporada 69,00

Sopa de boniato con foie gras, castañas y mandarina

Cigala con boletus y jugo de sus cabezas

Canelón de paloma torcaz con setas

Secreto de cerdo iberico con estofado
de castañas y tupinambur

Pera y frutos rojos

Vinos que armonizan 25,00

Morstein 06 Auslese. Wittmann / D / Rheinhessen / Riesling

Viñas de Gain 06. Artadi / B / Rioja / Viura

Ad Fines 00. Can Ràfols dels Caus / T / Penedès (Garraf) / Pinot noir

Brancaia 04. La Brancaia / T / Chianti Classico / Sangiovese i merlot

*Poiré Granit. Eric Bordelet / D / Massif Armoricaïn /
Plant de blanc, Fausset, De Cloche, etc.*

Menú Vegetariano 55,00

Ravioli de remolacha y mandarina

Huevo a baja temperatura con sopa de trufa

Parmentier de setas

Arroz cremoso de espinacas

Infusión de otoño con frutas y hierbas

Vinos que armonizan 25,00

Morstein 06 Auslese. Wittmann / D / Rheinhessen / Riesling

El Quintà 07. Bàrbara Forés / B / Terra Alta / Garnatxa blanca

Viñas de Gain 06. Artadi / B / Rioja / Viura

Pedrrouzos 06. Val de Sil / B / Valdeorras / Godello

De Muller Solera 1926 / G / Tarragona / Garnacha

Menú Degustación Joan Roca 100.00

Nuestros aperitivos

Nueces con ratafia y foie gras

Vieira con perifollo

Lubina con yogourt, genciana,
espárragos verdes y piel de limón

Paletilla de cordero confitada con queso
manchego, romero y pimentón

Liebre a la Royal con remolacha

Queso

Piña y coco

Chocolate y hierbas

Vinos que armonizan 40.00

Antique Oloroso. Fernando de Castilla / G / Jerez-Xérès-Sherry / Palomino

Expression Granite 06. Dom de l'Ecu / B / Muscadet / Melon de Bourgogne

Taleia 08. Castell d'Encís / B / Conca de Tremp / Sauvignon blanc i semillon

Torcas 99. Bod. Viña Magaña / T / Navarra / Merlot, cabernet sauvignon

Les Bécasses 99 M. Chapoutier / T / Côte Rotie / Syrah

Josephshöfer 05 Kabinet. Reichgraff von Kesselstat / D / Mosel / Riesling

Don Px 1982 Gran Reserva. Toro Albalá / G / Montilla-Moriles / Pedro Ximenes

Entrantes

Ensalada cabernet franc	13,50
Timbal de manzana y foie gras con aceite de vainilla	15,00
Cigala con curry y rosas	21,50
Gambas con pies de cerdo	22,00
Asado de raíces con trufa y regaliz	14,00
Canelón de paloma torcaz y setas	11,50

Pescados

Salmonetes con salsa de mandarina y azafrán	18,00
Arroz de bacalao y espinacas	19,00
Lubina con yogourt, genciana, espárragos verdes y piel de limón	24,50

Carnes

Lomo de ternera con verduras a la soja	17,00
Secreto de cerdo ibérico con estofado de castañas y tупinambur	16,00
Liebre a la Royal con remolacha	24,00

Vinos que armonizan

Anjou rouge 08. Philippe Delesvaux / T / Anjou / Cabernet franc	4,00
Ch Vieux Moulin 01. Adrien Cazeaux / D / Loupiac / Semillon, sauvignon	4,00
Oliver Conti 05 / B / Empordà / Gewürztraminer et sauvignon	5,50
Masia Carreras 06. Martí Fabra / B / Empordà / Cariñena blanca, garnatxa	6,00
Pedrouzos 06. Val de Sil / B / Valdeorras / Godello	8,00
Ad Fines 00. Can Ràfols dels Caus / T / Penedès (Garraf) / Pinot noir	7,00

Coma Alta 07. Mas d'en Gil / B / Priorat / Garnatxa blanca i viognier	6,50
Pedrouzos 06. Val de Sil / B / Valdeorras / Godello	8,00
Taleia 08. Castell d'Encús / B / Conca de Tremp / Sauvignon blanc i semillon	7,00

Laquets 04. Cose Maisonneuve / T / Cahors / Malbec 8,00

Brancaia 04. La Brancaia / T / Chianti Classico / Sangiovese y merlot 8,00

Les Bécasses 99 M. Chapoutier / T / Côte Rotie / Syrah 10,00

Postres encargados al principio de la comida

Chocolate y hierbas 9,50

Tiramisú 9,50

Manzana caramelizada 9,50

Viaje a La Habana: bizcocho al ron,
sopa de lima, granizado de menta y azúcar
de caña. Cigarro habano helado serie
D n4 de Partagás con ceniza de especias 9,50

Infusión de otoño con frutas 9,50

Vertical de queso 11,50

Vinos que armonizan

Don Px 1982 G. R. Toro Albalá / G / Montilla-Moriles / Pedro Ximenes 5,00

Garnatxa Masia Pairal. Martí Fabra / D / Empordà / Garnatxa 4,00

Ch Vieux Moulin 01. Adrien Cazeaux / D / Loupiac / Semillon, sauvignon 4,00

De Muller Solera 1926 / G / Tarragona / Garnacha 7,00

Selección de vino

Los entrantes y los postres son medias raciones

Precios en euros. IVA incluido