

Moo Restaurant

Català

*La nostra cuina és de degustació.
Hem elaborat uns menús per
a oferir-los un equilibri de sabors.*

Una altra opció és la carta.

Menú Gourmet 85,00

Ou d'or

Carpaccio de colomí fumat amb gelat de ginebró

Ceps farcits de foie gras

Rogers amb salsa de mandarina i safrá

Terrina d'anec amb prunes i puré de naps

Poma caramelitzada

Vins que armonitzen 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 amb foie gras, castanyes y mandarines

Escamarlá amb ceps i el suc dels seus caps

Caneló de tudó amb bolets

Secret de porc ibèric amb estofat de castanyes i nyàmeres

Peres i fruites vermelles

Vins que armonitzen 25,00

Morstein 06 Auslese. Wittmann / D / Rheinbessen / 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

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

Menú Vegetarià 55,00

Ravioli de remolatxa i mandarina

Ou cuít a baixa temperatura amb sopa de tòfona

Parmentier de bolets

Arròs cremos d'espínacs

Infusió de tardor amb fruites de temporada

Vins que armonitzen 25,00

Morstein 06 Auslese. Wittmann / D / Rheinbessen / Riesling

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

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

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

De Muller Solera 1926 / G / Tarragona / Garnacha

Menú Degustació Joan Roca 100.00

Els nostres aperitius

Nous amb ratafia i foie gras

Vieira amb perifollo

Llobarro amb iogurt, genciana,
esparrecs verds i pell de llimona

Espatlla de xai confitada amb formatge
manchego, romaní i pebre vermell

Llebre a la Roial amb remolatxa

Formatge

Pinya i coco

Xocolata i herbes

Vins que armonitzen 40.00

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

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

Tuleia 08. Castell d'Encús / 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 Albaldá / G / Montilla-Moriles / Pedro Ximenes

Entrants

Amanida cabernet franc 13,50
Timbal de poma i foie gras amb oli de vainilla 15,00
Escamarlà amb curri i roses 21,50
Gambes amb peus de porc 22,00
Rustit de tubercles amb tòfona i regalèssia 14,00
Caneló de tudó amb bolets 11,50

Peixos

Rogers amb salsa de mandarina i safrà 18,00
Arròs de bacallà i espinacs 19,00
Llobarro amb iogurt, genciana,
esparrecs verds i pell de llimona 24,00

Carns

Llom de vedella amb verduretes a la soja 17,00
Secret de porc ibèric amb estofat
de castanyes i nyàmeres 16,00
Llebre a la Roial amb remolatxa 24,00

Vins que armonitzen

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 Claus / 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'Encís / B / Conca de Tremp /
Sauvignon blanc i semillon* 7.00

Laquets 04. *Cosse Maisonneuve / T / Cahors / Malbec* 8.00
Brancaia 04. *La Brancaia / T / Cbianti Classico / Sangiovese y merlot* 8.00
Les Bécasses 99 *M. Chapoutier / T / Côte Rotie / Syrah* 10.00

Postres a encarregar a principi de l'àpat

Xocolata i herbes 9,50

Tiramisú 9,50

Poma caramelitzada 9,50

Viatge a L'Havana: pa de pessic de rom,
sopa de llima, granissat de menta y sucre
de canya. Cigar havà gelat sèrie D n4
de Partagàs amb cendra d'espècies 9,50

Infusió de tardor amb fruites 9,50

Vertical de formatge 11,00

Vins que armonitzen

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 o.r. Adrien Cazeaux / D / Loupiac / Semillon, sauvignon 4,00

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

Selecció de vi

Els entrants y les postres son mitges racions

Preu en euros. IVA inclòs