

Menú del Abad

Reinterpretación del pan con tomate y jamón.

Brasa fría.

Trinxat de patata y col de nuestros huertos con butifarra negra y papada asada de cerdo
Ral.

Arroz de calamar de potera en su tinta.

Pescado de lonja con boniato, castañas y naranja.

Nuestro fricandó de ternera con setas de temporada y picada de frutos secos.

Lemon pie con frutas.

Petits fours.

El precio es de **72.00€**. No incluye bodega.

Menú Gran de Montserrat

Reinterpretación del pan con tomate y jamón.

Brasa fría.

Consomé de ave con trufa.

Ostra Gillardeau con remolacha, yogurt y jengibre.

Foie con texturas de higos.

Steak tartar de solomillo de ternera de Girona con yema de huevo trufada.

Verduras de los huertos de Sant Benet guisadas con tripa de bacalao.

Arroz de calamar de potera en su tinta.

Pescado de lonja con boniato, castañas y naranja.

Solomillo de cerdo ibérico con setas y salsa de cacao.

Lemon pie con frutas.

Nuestro carajillo de baileys

(chocolate, café, helado de baileys y avellanas).

Petits fours.

El precio es de **95.00€**. No incluye bodega.

**Menús sujetos a modificaciones por parte del chef.*

Estos menús solo se servirán por mesa completa.

El tiempo previsto para degustar los platos es de más de 2 horas.

IVA incluido

“Nuestros clásicos”

Nuestros canelones de asado con foie y trufa.

28,00 €

Steak tartar de solomillo de ternera de Girona con yema de huevo trufada.

36,00 €

Jarrete de ternera lechal asado con manzanas y salsa de vino dulce.

(mínimo para 4 personas)

32,00 € (por persona)

“Platos de temporada”

Crema de setas de temporada.

32,00 €

Solomillo de ternera de Gerona con llanegas y salsa de cacao.

36,00 €

“Del huerto a la cocina”

Verduras de los huertos de Sant Benet guisadas con tripa de bacalao.

28,00 €

Morro de bacalao confitado con guisado de alubias de Santa Pau y verduras.

36,00 €

“Del mar al plato”

Pescado de lonja con boniato, castañas y naranja.

34,00 €

Arroz de calamar de potera en su tinta.

36,00 €

“Apuesta por el territorio”

Los tres cerditos

(tres partes del cerdo Ral de Avinyó en tres cocciones)

28,00 €

“Momento dulce”

Nuestro carajillo de baileys
(chocolate, café, helado de baileys y avellanas).

11,50 €

La montserratina (bizcocho de almendra con nata a la vainilla y romero).

11,00 €

Babá de cacao al bourbon con vainilla, café y cerveza negra.

10,50 €

Lemon pie con frutas.

10,00 €

“Dulce armonía”

Alvear, Pedro Ximenez, Jerez.

10,00 €

Vino de piedra, Garnacha Lagravera, Costers del Segre.

5,00 €

Cerveza artesana, Guineu vainilla black velvet, Bages.

5,00 €

Mistela Gamberrillo, Terra alta.

8,00 €

"En cumplimiento del Reglamento UE 1169/2011, normativa sobre Alergias, tenemos a disposición la composición de todos nuestros platos."

IVA incluido