

# Menú Phi $\Phi$



**"OSTRA GILDA"  
CORCHO USATGES 2023  
CORDERO PIBIL  
RUBIA GALLEGA EN EL CASERÍO**

-----  
**ALIENTO MARINO**  
-----

**NUESTRO MAR Y MONTANYA DES DE SALAMNCA HASTA EL EBRO**  
-----

**HARMONICA Y CAPIPOTA**  
-----

**TRILOGÍA DE PATO  
\*PLATO FINALISTA TALENTOS MARTIKO 2024**  
-----

**PISTACHOS, GRANNY SMITH, LIMA-LIMÓN Y MENTA**  
-----

**¿QUIEN DIJO QUE NO SE PODIA USAR BACON EN UN POSTRE?**  
-----

**PETIT FOURS**

**Preu per persona: 73€ IVA inclòs. INCLOU AIGUA I PA**

**Maridatge de vins seleccionats (opcional): 32€ per persona**

**EXTRA OPCIONAL: LLOM DE TONYINA IMPREGNAT, ROVELL I HERBES AROMÀTIQUES\***

**\*PLAT FINALISTA CHEF BOLFEGÓ 2022. TAULA COMPLETA. 15€/Persona**

# Menú Phi $\Phi$



**“OSTRA GILDA”  
SURO USATGES 2023  
XAI PIBIL  
ROSSA GALLEGA AL CASERIU**

-----  
**ALÈ MARÍ**  
-----

**EL NOSTRE MAR I MONTANYA DES DE SALAMANCA FINS L'EBRE**

-----  
**HARMONICA I CAPIPOTA**  
-----

**TRILOGÍA D'ÀNEC  
\*PLAT FINALISTA TALENTOS MARTIKO 2024**

-----  
**FESTUCS, GRANNY SMITH, LLIMA-LLIMONA I MENTA**  
-----

**QUI VA DIR QUE NO ES PODIA POSSAR BACON EN UN POSTRE?**

-----  
**PETIT FOURS**

**Preu per persona: 73€ IVA inclòs. INCLOU AIGUA I PA  
Maridatge de vins seleccionats (opcional): 32€ per persona**

**EXTRA OPCIONAL: LLOM DE TONYINA IMPREGNAT, ROVELL I HERBES AROMÀTIQUES\***

**\*PLAT FINALISTA CHEF BOLFEGÓ 2022. TAULA COMPLETA. 15€/Persona**