

## La Carta

· Pèsols de Llavaneres saltats amb camagroc, patata a la mantega, carn de perol i rovell d'ou	28,50€
· Múrgoles de Collsacabra a la crema amb foie gras	32,00€
· Remenat d'espàrrecs de marge amb cocotxes de bacallà al pil pil	26,50€
· Favetes del Maresme ofegades amb ceps, alls tendres i sepietas	27,00€
· Terrina de caça amb vinagreta de taronja sanguina i verduretes de temporada fermentades i encurtides	18,50€
· Lenties verdes guisades amb ànec coll verd i foie gras	23,00€
· Arròs de gamba vermella de Palamós amb sípia de costa i calamar de potera	31,00€
· Llom Baix desossat de vaca madurada amb pebrots a la flama (2 pax -800gr)	75,00€
· Filet de cérvol macerat amb whisky Glenmorangie i salsifís a la crema	29,50€
· Mandonguilles de faisà amb pèsols de Llavaneres i llagostí extra de St Carles de la Ràpita	28,50€
· Rillettes de conill confitat en greix d'ànec amb carxofes del Prat	25,00€
· Llata d'Angus rostida amb bolets de temporada	26,00€
· Suquet de déntol de costa amb nyoqui de patata	29,50€

Servei de pa i oli 3.50€ /pers

Si té alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, faci'ns-ho saber

*L'Atelier*

*Dagui O'los*

## La Carta

- Guisantes de Llavaneres salteados con trompeta amarilla, patata a la mantequilla, carne de perol y yema de huevo 28,50€
- Colmenillas de Collsacabra a la crema con foie gras 32,00€
- Revuelto de espárragos de 'marge' con cocochas de bacalao al pil pil 26,50€
- Habitas del Maresme ahogadas con ceps, alls tendres i sepietas 27,00€
- Terrina de caza con vinagreta de boletus edulis, naranja sanguina y verduritas de temporada fermentadas y encurtidas 18,50€
- Lentejas verdes guisadas con pato 'coll verd' y foie gras 23,00€
- Arroz de gamba roja de Palamós con sepia de costa y calamar de potera 31,00€
- Lomo Bajo deshuesado de vaca madurada con pimientos a la llama (2 pax -800gr) 75,00€
- Solomillo de ciervo macerado con whisky Glenmorangie y salsifís a la crema 29,50€
- Albóndigas de faisán con guisantes de Llavaneras y langostino extra de St Carles de la ràpita 28,50€
- Rilette de conejo confitado con grasa de pato; alcachofas del Prat 25,00€
- Llata de Angus asada con setas de temporada 26,00€
- " Suquet " de dentón de costa con gnocchi de patata 29,50€

Servicio de pan y aceite 3,50€ /pers

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, avísenos

L' Atelier

Dagà O'los

# Menú de Temporada

Pa de croissant, mantega fumada a casa i sardina en un any de salaó

Terrina de caça amb vinagreta de taronja sanguina i verdures de temporada fermentades i encurtides

Pèsols de Llavaneres saltats amb camagroc, patata a la mantega, carn de perol i rovell d'ou

Remenat d'espàrrecs de marge amb cocotxes de bacallà al pil pil

Ravioli lleuger de pollastre de Bresse guisat amb cabra de mar i consomé de marisc

Llata d'Angus rostida amb bolets de temporada

Milfulls de llimona

IVA Inclòs

62€

Servei de pa i oli 3.50€ /pers

Si té alguna al·lèrgia o intolerància alimentària, faci'ns-ho saber

*L'Atelier*

*Dagà Olos*

# Menú de Temporada

Pan de croissant, mantequilla ahumada en casa y sardina en un año de salazón

Terrina de caza con vinagreta de naranja sanguina y verduritas de temporada fermentadas y encurtidas

Guisantes de Llaveneres salteados con trompeta amarilla, patata a la mantequilla, carne de perol y yema de huevo

Revuelto de espárragos de 'marge' con cocochas de bacalao al pil pil

Ravioli ligero de pollo de Bresse guisado con centollo y consomé de marisco

Llata de Angus asada con setas de temporada

Milhojas de limón

IVA Incluido

62€

Servicio de pan y aceite 3.50€ /pers

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, avísenos

*L' Atelier*

*Daga O'los*