

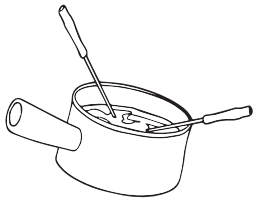
# GINGERBREAD HOUSE MENÚ

## *Entrante a escoger*

Ensalada de rúcula, tomate seco, vinagreta de frutos secos, parmesano

Sopa de cebolla gratinada

Nuestra selección de embutidos locales



## *Principal a escoger*

*“Fondue” tradicional de quesos suizo (min 2 pers)*

Le Gruyère AOP 40%, Vacherin Fribourgeois 30%, Emmentaler AOP 30%, pan artesanal

Gnocchi, setas de temporada, stracciatella ahumada

*Tartiflette* tradicional de Reblochon, tocino ahumado

Salmón a la parrilla, crema de eneldo, manzana, rúcula

*Burger* de vacuno a la parrilla, queso Raclette, mayonesa de hongos, pepinillo encurtido

## *Postres a escoger*

*“Fondue” de chocolate suizo (min 2 pers)*

con brioche, fruta de temporada, marshmallow casero

Tejado de jengibre: mousse de chocolate con leche Itakuja, bizcocho de almendras, toque de especias

Tarta tatín: manzanas caramelizadas, hojaldre, nata montada, romero



*Servicio de pan rústico al corte, mantequilla ahumada*

*Servicio de agua mineral, café, té e infusión*

*Cava, vino blanco o tinto, selección de nuestro sommelier*

*Todos nuestros quesos están elaborados con leche cruda de vaca, no pasteurizados.*



# GINGERBREAD HOUSE MENÚ

## *Entrant a escollir*

Amanida de ruca, tomàquet sec, vinagreta de fruits secs, parmesà

Sopa de ceba gratinada

La nostra selecció d'embotits locals



## *Principal a escollir*

*“Fondue” tradicional de formatges suïssos (mín 2 pers)*  
Le Gruyère AOP 40%, Vacherin Fribourgeois 30%, Emmentaler AOP 30%, pa artesà

Gnocchi, bolets de temporada, Stracciatella fumada

Tartiflette tradicional de Reblochon, cansalada fumada

Salmó a la graella, crema d'anet, poma, ruca

Burger de boví a la graella, formatge Raclette, maionesa de bolets, cogombret confitat

## *Postres a escollir*

*“Fondue” de xocolata suïssa (mín 2 pers)*  
amb brioche, fruita de temporada, “marshmallow” casolà

Teulada de gíngebre; mousse de xocolata amb llet Itakuja, pastís d'ametlles, toc d'espècies

Pastís tatin: pomes caramel·litzades, pasta de full, nata muntada, romaní



*Servei de pa rústic al tall, mantega fumada*  
*Servei d'aigua mineral, cafè, te i infusió*

*Cava, vi blanc o negre, selecció del nostre sommelier*

*Tots els nostres formatges estàn elaborats amb llet crua de vaca, no pasteuritzats.*

