

**Menú Num. 3 – 2018**

**PRIMERS**

Freds:  
Zurito d'amanida, embotits ibèrics, coca amb escalivada, pa amb tomàquet, esqueixades de bacallà, salmó marinat

Calents:  
Calamars a la romana, croquetes casolanes de pollastre, cargols guisats mar i muntanya, assortiment de clova (cloïssa, musclo, navalla i gamba), escamarlans a la planxa

**SEGONS**

A ESCOLLIR:

Cabrit típic de la casa amb la seva guarnició

Entrecot de vedella a la brasa(350 gr.)

Magret d'ànec a la brasa

Turbot a la planxa

Bacallà al forn

**POSTRES**

Postres del dia

CAFÈ. PA, AIGÜES I VI Raimat Clamor ( D.O. Costers del Segre ) i Cava Brut

**TOTAL 40,00€ IVA inclòs**

NOTA:

Caldrà confirmar el nombre de persones amb 24 hores d'antel·lació.

El Restaurant es reserva el dret d'ocupació.

Tel.: 972 20 14 03 | [info@elcabrit.com](mailto:info@elcabrit.com) | [www.restaurantelcabrit.com](http://www.restaurantelcabrit.com)