



MENÚ DE CAP DE SETMANA

Primers a escollir

Provolonne amb sobrassada i mel

Crema d' escamarlans i gambetes

Patata emmascarada amb botifarra negra
i ou ferrat

Pasta fresca farcida de bolets amb crema
de ceps i rovellons

Timbal de verdures amb formatge de cabra

Amanida d' espinacs i canonges amb encenalls de pernil i vinagreta de fruits secs

Segons a escollir

Arròs de muntanya

Rodó de vedella amb bolets

Sarsuela de peix

Combinat de peix a la planxa

Bistec de vedella amb salsa pebre verd

Tronc de cabrit a l' estil de la casa

Postres

Semi fred de fruita de la passió i mousse de xocolata blanca

Crep de Nutella

Gratinat de " palosanto " taronja i coco

Gelats a escollir: vainilla o nata o torró
o tres gustos o contesa o ametllat

Cafè, pa, aigua, vi de la casa o refresc

Preu 22 euros € (Iva inclòs)

MENÚ ESPECIAL

Entrants per picar

Amanida amb xampinyons i llagostins

Pernil reserva bodega

Calamars a la romana

Pebrots del Padró

Cloïsses a la planxa

Cargols guisats

Segon plat a escollir

Cuixa de cabrit a l'estil de la casa

Entrecot de vedella de 350 gr.

Arròs negre amb sípia

Magret d'ànec a la brasa

½ Espatlla de xai rostida

Bacallà al forn amb gambes i bolets

Postres a escollir

Gelat de torró amb xocolata o ratafia

Carpaccio de pinya amb crema

Pastís del dia

Sorbet de llimona

Pa, aigua i cafè

Bodega

Raïmat Clamor o Cava Brut de la casa

Taula completa

32,00€ (IVA Inclòs)

Tel.: 972 20 14 03 | info@elcabrit.com | www.restaurantelcabrit.com