



MENÚ DEL DIA

18/04/2019

Primers a escollir

Espaguetis al pesto

Fideua de muntanya

Cargols saltejats amb sal i pebre

Mongets amb trio de butifarres

Crema de porros

Amanida de tomata i mozzarella amb
olivada d' anxoves

Segons a escollir

Arròs a la cassola

Bacallà amb samfaina

Rodó de vedella guisada amb bolets

Filet de gall de de Sant Pere

Cabrit a l'allet

Conill a la brasa

Presa duroc a la brasa

Xai a la brasa

Fetge de cabrit a la planxa

Postres

Mil fulles de poma i crema

Púding de coco

Kiwi amb cointreau

Gelats a escollir:

vainilla

nata

torró

tres gustos

Ametllat

Pa copa de vi , aigua o refresc

Menú 15,00€ (IVA Inclòs)

Menú i Caf  16,00€(IVA Incl s)

MENÚ ESPECIAL

Primers per picar

Amanida amb xampinyons i llagostins

Pernil reserva bodega

Calamars a la romana

Pebrots del Padrón

Cloïsses a la planxa

Cargols guisats

Segon plat 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

Bodega

Pa, aigua i cafè

Raïmat Clamor o Cava Brut de la casa

Taula completa mínim 2 persones

Preu 33 euros (IVA Inclòs)

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