



MENÚ DEL DIA

16/08/2019

Primers a escollir

Navalles a la planxa

Remenat d'espàrrecs i rossinyols amb
ceba tendre

Carpaccio de llengua de vedella amb oli d'herbes i pinyons

Albergínia a la brasa amb sobrassada
i formatge

Amanida catalana

Crema de carbassó i patata

Segons a escollir

Arròs de bacallà i verdures

Fricandó de vedella a la caçadora

Peus de porc guisats amb cargols

Llobarro a la planxa

Escalopins de salmó al rocafort

Tall argentí a la brasa

Pollastre a la brasa

Llom de porc a la brasa

Postres

Púding de xocolata i nata

Pastís de Santiago

Macedònia de fruites naturals

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

Pa, copa de vi, aigua o refresc

Menú 15,00 € (IVA inclòs)

Menú i cafè 16,00 € (IVA inclòs)

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