



MENÚ DEL DIA

18/01/2019

Primers a escollir

Risotto de bolets i botifarra negra
Ous estrellats amb patates i pernil
Gambes llagostineres a la planxa
Sopa de ceba
Carpaccio de carbassó amb confitura
de tomàquet
Amanida de gules amb oli de bitxo

Segons a escollir

Escalopines de llom al rocafort
Galta de porc rostida
Pollastre guisat amb gambes
Arròs de verdures i bacallà
Orada a la planxa
Graellada de carn a la brasa

Postres

Assortiment de pastissos
Mousse de iogurt amb melmelada de maduixa
Poma al forn
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)

