

Menú Divendres 8 de Novembre

1º plat

Ensaladilla russa

Fesols a la vinagreta amb cansalada

Albergínies farcides amb tonyina

Pa de vidre amb escalivada, ventresca de tonyina i anxoves (supl. +4€)

Fredolics amb sofregit i truita sorpresa (supl.+5€)

Caragols a la llauna i les seves salses (supl.+8 €)

2º plat

Bistec de corder a la brasa amb escalivada

Roastbeef de llom a la mostassa de mel

Bacallà amb pèsols i xistorra

Llenegues estofades amb llagostins (supl. 6€)

Risotto amb llenegues (20' supl.+5,5 €)

Bacallà gratinat amb poma i ceba caramel·litzada (supl.+6,5€)

Secret de bellota ibèric a la taronja (sup.+7,50€)

Postres

Crema catalana

Flam clàssic o de cafè amb nata

Mel i mató

Iogurt amb melmelada

Fruita escollir: figues, pinya, raïm, mandarina

Espuma de xocolata blanca amb puré de mora

Compota de poma amb gelat mascarpone

Suc de mangrana amb mandarina

Tiramisú casolà

Pastís de formatge

Pa, aigua i vi de la casa

Refresc, cervesa, gasosa i cafès no inclosos

Preu pax: 17,00 € iva inclòs

Vi do Costers del Segre + 14,50 €

No es fraccionen tiquets

**Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies:
Consulteu al personal, us informarem dels ingredients que
utilitzem**