

# Menú Divendres 10 de Gener

## 1º plat

Amanida xató

Pebrots de piquillo farcits de brandada de bacallà

Canelons d'espínacs amb crema de formatge

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

Risotto de bolets amb parmesà i oli de tòfona (supl. +4,5€)

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

## 2º plat

Bacallà amb samfaina

Graellada de carn amb escalivada

Rotllets de pollastre amb verduretes

Bacallà gratinat amb allioli i poma de Lleida (sul.+6,5€)

Gambes a la planxa (supl.+5€)

Magret d'ànec amb fruits del bosc (supl.+6.5€)

Premsat de corder amb guarnició (supl. +7.5€)

## Postres

Crema catalana

Flam clàssic o de cafè amb nata

Mel i mató

Iogurt amb melmelada

Carpaccio de de pinya amb gelat de coco i oli d'espècies

Púding amb melmelada de figues i nata

Espuma de xocolata blanca amb fruits del bosc

Torrades de Sta. Teresa i gelat de vainilla

Pa, aigua i vi de la casa

Refresc, cervesa, gasosa i cafès no inclosos

Preu pax: 17,50 € 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**