

Menú Divendres 21 de Març

1º plat

Amanida de maduixes, formatge de cabra i pernil d'ànec

Patates farcides al roquefort

Faves a la catalana

Pa de vidre amb escalivada tonyina i anxoves (supl. +4,5€)

Risotto de bolets amb oli de tòfona i parmesà (20' supl. +6,5€)

Caragols a la llauna i les seves salses (supl.+8,5€)

2º plat

Cap de llom a la graella amb escalivada

Conill a la cassola amb bolets

Sardines a la planxa amb amanida

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

Gambes a la planxa (supl. +6,5€)

Costelles de corder a la graella i guarnició (supl. +8,5€)

Entrecot de vedella a la graella amb escalivada (supl.+9,5€)

Postres

Flam amb nata

Flam de xocolata amb nata

Crema catalana

Mel i mató

Iogurt amb melmelada

Assortit de fruita

Espuma de xocolata blanca amb peres al cardamom

Pastís de formatge amb xocolata blanca i fruits del bosc

Pinya amb crema d'anís

Compota de poma amb gelat mascarpone

Maduixes amb nata

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 blanc + 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