

Menú Divendres 8 de Maig

1º plat

Tàrtar de salmó i alvocat

Faves amb xipirons

Arròs de muntanya

Pa de vidre amb escalivada, formatge de cabra i pernil (supl. 4,50€)

Arròs negre de calamar i allioli (20', supl.+5,5€)

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

2º plat

Bistec de vedella a la planxa amb escalivada

Peus de porc amb caragols

Suquet de mero y gambes

Bacallà gratinat amb ceba i poma de Lleida (supl.+6,5€)

Gambes a la planxa (supl. +6,5€)

Costelles de corder de La Sileta a la graella i guarnició (supl. +8€)

Secret a la graella a la taronja (supl.+8€)

Postres

Flam amb nata

Flam de cafè amb nata

Crema catalana

Mel i mató

Iogurt amb melmelada

Tiramisú de la casa

Carpaccio de taronja amb gelat de xocolata

Compota de poma amb gelat mascarpone

Pa, aigua i vi de la casa

Refresc, cervesa, gasosa i cafès no inclosos

Preu pax: 19,50 € iva inclòs

Vi do Costers del Segre + 15,50 €

Extra de pa 0,7 €

Envàs per emportar 0,60€

No es fraccionen tiquets **Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies: Consulteu al personal, us informarem dels ingredients que utilitzem**