

Menú divendres 17 de març

1º plat

Endívies al roquefort amb nous i codonyat

Quiche d'espínacs i fesols

Cigrons amb bacallà

Risotto de bolets, parmesà i un toc de tòfona (20' supl.+3,50€)

Pa de vidre amb escalivada formatge de cabra i pernil (supl.+3,5€)

Cargols a la llauna i salses (supl.+8€)

2º plat

Pit de pollastre a l'Idiazabal

Entranya de vedella a la brasa amb escalivada

Calamars amb juliana de pebrots i tinta

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

Sèpia a la planxa amb escalivada (supl.+6,5€)

Premat de coll de corder a baixa temperatura (supl. +6.5€)

Entrecot a la brasa i escalivada (supl.+8,5€)

Postres

Crema catalana

Flam amb nata clàssic o de cafè

Espuma de xocolata blanca amb fruits vermells

Iogurt amb melmelada

Mel i mató

Profiteroles amb crema i xocolata

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

Assortit de fruita

Pa, aigua, vi de la casa o refresc

Preu pax: 14,50 € iva inclòs

Vi do Costers del Segre + 12,00 €

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