

Menú Divendres 17 de Novembre

1º plat

Quiche loraine d'espínacs i fesols (tartaleta)

Amanida de bacallà amb fesols

Tallarines a la carbonara i parmesà

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

Risotto de bolets amb parmesà i oli de tòfona (20' supl.+3,5€)

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

2º plat

Cua de vedella en civet

Bistec de corder a la brasa amb escalivada

Peix espasa encebada i amanida d'envinagrats

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

Sèpia "bruta" a la planxa amb guarnició (supl.+6,5€)

Costelletes de corder amb (supl.+7€)

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

Postres

Crema catalana

Flam de la casa amb nata, clàssic o de cafè

Iogurt amb mermelada

Mel i mató

Espuma de xocolata blanca amb fruits del bosc

Compota de poma amb gelat mascarpone

Pastís de formatge

Mangrana amb suc de mandarina

Fruita del temps

Pa, aigua i vi de la casa

Refresc, cervesa i cafès no inclosos

Preu pax: 16,00 € iva inclòs

Vi do Costers del Segre + 13,50 €

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