

Menú Divendres 9 de Febrer

1º plat

Entremès de la casa

Xampinyons farcits amb pernil i gratinats

Canelons de peix i marisc

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

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

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

2º plat

Llom al Idiazabal i guarnició

Cuixa de pollastre a la brasa am escalivada

Sardines a la planxa amb guarnició

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

Sèpia "bruta" i gambes a la planxa (supl.+7€)

Secret de bellota ibèric a la brasa amb escalivada (sup.+7€)

Entrecot de vedella a la brasa amb escalivada (supl.+8€)

Postres

Crema catalana

Flam de la casa clàssic o de cafè amb nata

Mel i mató

Iogurt amb melmelada

Espuma de xocolata blanca amb fruits del bosc

Compota de poma amb gelat mascarpone

Assortit de fruita

Mandarina amb suc de mangrana

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

Creps de plàtan amb xocolata calenta

Pa, aigua i vi de la casa

Refresc, cervesa, gasosa 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**