

Menú Dijous 28 de Març

1º plat

Carpaccio de tomàquet amb formatge fresc, pernil i pesto

Crema de carxofa amb dauets de pa i pernil

Macarrons amb samfaina i formatge de cabra

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 les seves salses (supl.+8€)

2º plat

Marmitako de tonyina

Peus de porc gratinats i guarnició

Bistec de corder a la brasa amb escalivada

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

Sèpia "bruta" a la planxa i guarnició (supl.+6.5€)

Costelles de corder a la brasa amb escalivada (sup.+7,5€)

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

Postres

Crema catalana

Flam de la casa amb nata, clàssic o de cafè

Mel i mató

Iogurt amb melmelada

Assortit de fruita

Espuma de xocolata blanca amb maduixes

Compota de poma amb gelat de mascarpone

Carpaccio de taronja caramel·litzada i gelat de xocolata

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

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 + 14,00 €

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