

Menú Dijous 18 d'Abril

1º plat

Amanida d'arròs amb tonyina

Cigrons amb calamars i allioli

Carabassó farcit de carn i gratinat

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

Filet de mero al forn amb patates panadera

Costella de porc a la mel amb prèsec

Xurrasco de vedella 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€)

Filet ibèric a la carbonara (sup.+6,5€)

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

Assortit de fruita

Compota de poma amb gelat de mascarpone

Crep amb melmelada i xocolata

Tiramisu de la casa

Tarta taten amb gelat de vainilla

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**