

# MENÚ

## Entrants

Crema de carbassa i gíngebre  
Amanida de faves a la menta  
Carxofes confitades amb vinagreta de foie gras  
Escalivada amb formatge de cabra gratinat  
Pastís de verdures i lluç amb salsa tàrtara  
Gratinat d'espàrrecs verds amb salmó fumat  
Pèsols estofats amb botifarra negra  
Remenat d'ous amb garotes  
Graellada de verdures amb salsa romesco  
Els nostres macarrons de sempre  
Canelons de l'àvia  
Cargols amb salsa chimichurri  
Croquetes de pernil

## Principals

Rísoto de verdures i bolets amb parmesà  
Fideuà amb sípia i llagostins (mín 2 pax)  
Lluç amb carxofes i cintes de mar a l'oli de tinta  
Filets de llenguado al cava amb espínacs  
Orada al forn amb patata i ceba  
Rapet a la planxa amb mostassa  
Calamars farcits de carn amb salsa americana  
Filet de porc a la salsa de cinc pebres  
Confit d'ànec  
Hamburguesa de vedella al ví negre amb ceba caramel·litzada i formatge brie  
Espotlla de xai al forn  
Peus de porc tradicionals gratinats

## Postres

Crema catalana  
Gelats besquit amb ametlla, amb xocolata calenta  
Gelats i sorbets de la casa  
El nostre tiramisú  
Borratxo de rom amb gelat de coco i reducció de Malibú amb pinya  
Cheese cake amb confitura de figa  
Gofre de poma amb gelat de crema catalana i streuzel d'avellanes  
Flam de Baileys  
Mil·lfulles de crema de llimona amb coulis de fruits vermells  
Taronja amb la seva pela confitada i sorbet de Cointreau  
La nostra versió de la tarta gelada al whisky

Menú amb postres o cafè

Migdiés de dimarts a divendres  
32,80€

Nits, caps de setmana i festius  
34,80€

(begudes a part)