

MENÚ

Entrants

Crema de carbassa i gíngebre
Amanida de faves a la menta
Amanida d'espínacs "baby" i formatge de cabra amb nous i pesto
Amanida de carxofes amb vinagreta de foie gras
Ous poché amb parmentier de patata i trompetes de la mort
Naps al Roquefort
Trinxat de col, patata i botifarra de perol
Graellada de verdures amb salsa romesco
Els nostres macarrons de sempre
Canelons de l'àvia
Pèsols estofats
Cargols amb salsa Chimichurri
Croquetes de pernil

Principals

Calamars saltats amb all i julivert
Lluç amb cíntes de sípia, carxofes i oli de tinta
Llobarro al vinagre de sidra
Orada al forn amb patata i ceba
Rap al cava amb llagostins
Fideuada amb sípia i llagostins (mín. 2 pax)
Arròs de verdura i salsitxes (mín. 2 pax)
Hamburguesa de vedella amb salsa de cinc pebres
Peus de porc gratinats a la catalana
Cívet de senglar amb cebetes i llardons
Espatlla de xai al forn
Platillo de pollastre de pagès amb bolets

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 d'albercoc
Gofre de poma amb gelat de crema catalana i streuzel d'avellanes
Flam de Baileys
Mílfulles de crema de llimona amb coulis de fruits vermells
Taronja amb la seva pela confitada i sorbet de Coïntreau
La nostra versió de la tarta gelada al whisky

Menú amb postres o cafè (begudes a part)

Migdia
Menú: 33,80€

Nits, caps de setmana i festius
Menú: 35,80€