

MENÚ CAP DE SETMANA

PRIMERS

Burratina de bufala amb canonges, tomàquets cirera i maduixes
Amanida de contrastos amb pernil ibèric, favetes, codony, formatge i tomàquet
Canelons de carn de l'avia amb beixamel
Gules a l'allet amb gambes i un toc de bitxo
Tàrtar de salmó noruec amb alvocat, tomàquet, oli i anet
Ous de pagès a baixa temperatura amb patates fregides i xistorra
Rotllets de carbassó farcits de crema de formatge amb pomesà i oli de tòfona
Timbal d'escalivada amb formatge de cabra i pernil ibèric
Rossejat de fideus negre amb sèpia i escamarlans i all i oli
Salmorejo cordobés amb daus de pernil i ou dur
Raviolis de ceps i formatge amb salsa de tòfona negra
Risotto d'espàrrecs de marge amb sal de pernil ibèric
Musclos gallecs al vapor
Carpaccio de filet de vedella amb encenalls de pomesà

SEGONS

Suprema de lluç de pinxo fresc a la planxa
Calamars d'Arenys a la romana
Daus de tonyina amb ceba o Tataki amb la seva salsa
Bacallà d'Islàndia arrebossat amb crema de piquillos
Salmó noruec amb crema d'anet
Sèpia a la planxa amb all i julivert
Tàrtar de filet de vedella amb patates fregides
Txuletó de vedella +600g amb patates [Supl. 4,00€]
Manetes de porc guisades amb bolets
Galtes de porc ibèric rostides al forn
Cua de bou amb parmentier de patata
Secret ibèric guisat amb salsa de mostassa
Botifarra de pagès amb mongetes seques o patates fregides
Melós de vedella a baixa temperatura
Entrecot de vedella +350g
Filet de vedella

24,90€ IVA Inclòs

LES POSTRES

Crema catalana
Iogurt natural amb coulis de gerds
Tiramisú
'Borratxo' amb gelat de vainilla i coulis de gerds
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla
Mel i mató amb ametlles
Arròs amb llet
Tarta santiago amb Meus Amores
Tortellet de nata amb xocolata calenta
Gelats variats, xocolata, coco, vainilla, avellana, llimona o maduixa
Flam d'ou amb nata
Brownie de xocolata amb nous i gelat de vainilla

AIGUA MINERAL I BEGUDA A ESCOLLIR

Cervesa o refresc
Vi blanc, rosat, negre o tèrbol