

MENÚ FESTIU

PRIMERS A ESCOLLIR

Amanida de salmó marinat, suprema de taronja, esferificacions de mango i brots
Amanida burrata, tomàquet cor de bou i oli de pesto
Caprese de mozzarella de búfala amb sorbet de llima i alfàbrega
Musclos a l'estil Thai (ceba morada, gingebre, llima, coriandre, llet de coco, all i guindilla)
Brandada de bacallà amb torradetes
Rigatoni amb gorgonzola i anous
Croquetes de calçots cuits al foc de llenya amb la seva salsa i pecorino romano
Cargols amb cabra de mar

SEGONS A ESCOLLIR

Costelló de porc Duroc marinat amb Kimichi cuit a baixa temperatura i acabat a la brasa
Secret de porc 100% Batallé amb salsa de jabugo
Tataki de magret d'ànec a la brasa
Turbot salvatge de ració amb patata panadera i tomàquet cirerer
Llobarro/Orada a la brasa amb verduretes saltejades
Arròs de panxeta cuita a baixa temperatura amb gambes i pebrot vermell esclivat (mínim 2 persones)
Paella marinera (mínim 2 persones)
Arròs de magret d'ànec amb trompetes de la mort i foie (mínim 2 personas) (Supl. 5€)
Arròs de pop i marisc (mínim 2 persones) (Supl. 10€ pp)
Arròs de llamàntol (mínim 2 persones) (Supl. 8,50€ pp)

LA NOSTRA CARN A LA BRASA

Cuixa de pollastre	Entrecot de vedella de Girona 600 gr. (Supl 5,5€)
Conill	Espatlla de xai cuita 12h a baixa temperatura (Supl. 5,5€)
Xurrasco	Espatlla de cabrit (Supl. 8€)
Palpissos de xai	Entrecot de vedella Angus 500 gr. (Supl. 14€)
Botifarra de pagès	
Galtetes de porc	
Cuixa de cabrit	
Botifarra de perol	

POSTRES

Carpaccio de pinya amb gelat de coco	logurt natural
Pastís de tres llets	Fruita: taronja
Brownie d'avellanes amb xocolata calenta i gelat de turró	Crema catalana
Pastisset de pastanaga amb crema de formatge i avellanes	
Coca de ratafia amb gelat de turró	
Sorbet d'aranyons o llimona	
Tiramisú de festucs	
Pastís de formatge amb melmelada de maduixa	
Mató amb mel i anous	

Preu: 35 (IVA inclòs) CAFÈ NO INCLÒS

Els menús han de ser taula completa. Inclou primer plat, segon plat, postres, pà, una copa de vi i aigua.
El menú infantil és el mateix però només amb un plat, un postre i una beguda. Preu: 22€.
Les persones amb intoleràncies o al·lèrgies alimentaries consulteu al nostre personal.
El preu del envàs per emportar 0'50€ i no està inclòs en el menú.
NO ES COBRARA INDIVIDUALMENTALS GRUPS SUPERIORS DE 8 PERSONES.