

# MENÚ FESTIU

## PRIMERS A ESCOLLIR

Gaspatxo tradicional  
Caneló cruixent de brandada de bacallà amb confitura de pebrot vermell  
Canelons de rostit tradicionals amb beixamel trufada  
Amanida de formatge de cabra fruits secs i vinagreta de mel  
Amanida burrata, tomàquet cor de bou i oli de pesto  
Caprese de mozzarella de búfala amb sorbet de llima i alfàbrega  
Pastís de peix i marisc  
Cargols a la Dova  
Cargols amb cabra de mar

## SEGONS A ESCOLLIR

Mitjana de vedella de Girona a la brasa de carbó de 300 gr amb guarnició  
Costelló de porc Duroc marinat amb Kimchi cuit a baixa temperatura i acabat a la brasa  
Secret de porc a la brasa amb salsa ximixurri  
Sèpia guisada amb pèsols  
Turbot salvatge de ració amb patata panadera i tomàquet cirerer  
Rap a la brasa amb parmentier de patata i salsa a les fines herbes  
Sashimi de salmó marinat amb tocs de maionesa de wasabi i ous de truita  
Orada a la brasa amb verduretes a la brasa  
Paella de calamarcets i salsitxa amb tocs d'all i oli suau (mínim 2 persones)  
Paella mixta (mínim 2 persones)  
Paella marinera (mínim 2 persones)  
Paella de magret d'ànec amb trompetes de la mort i foie (mínim 2 personas) (Supl. 5€pp)  
Paella 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 | Tataki de magret d'ànec a la brasa                         |
| Conill             | Entrecot de vedella de Girona 600 gr (Supl. 6,5€)          |
| Galtetes de porc   | Espatlla de xai cuita 12h a baixa temperatura (Supl. 6,5€) |
| Palpissos de xai   | Espatlla de cabrit. (Supl. 10€)                            |
| Botifarra de pagès | Entrecot de vedella Angus 500 gr. (Supl. 14€)              |
| Xurrasco d'Angus   |  |
| Cuixa de cabrit    |  |
| Botifarra de perol |  |

## POSTRES

|   |                        |
|---|------------------------|
| Tiramisú clàssic/ festucs                                 | Fruita; taronja i poma |
| Brownie d'avellanes amb xocolata calenta i gelat de turró | logurt natural         |
| Pastisset de pastanaga amb crema de formatge i avellanes  | Mel i mató amb anous   |
| Sorbet de mandarina o llimona                             |                        |
| Pastís de formatge amb nata i encenalls de xocolata       |                        |
| Carpaccio de pinya amb gelat de coco                      |                        |
| Torrija amb gelat de canyella                             |                        |

## Preu: 35 (IVA inclòs) CAFÈ NO INCLÒS

Els menús han de ser taula completa. Inclou primer plat, segon plat, postres, pa, ampolla vi cada 3 persones i aigua.

El menú infantil és el mateix però només amb un plat, un postre i una beguda. Preu: 23€.

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.