

# MENÚ PICA-PICA

## ENTRANTS FREDS

Pa de coca amb tomàquet amb pernil Duroc 100% Batallè  
Caprese de mozzarella de búfala amb oli d'alfàbrega

## ENTRANTS CALENTS

Croquetes de calçots amb la seva salsa i pecorino romano (2 unitats)  
Calamars a la romana  
Gambes i escamarlans

## SEGONS A ESCOLLIR

Filet de vedella al caliu (Supl. 5€) (sol o amb salsa al pebre verd)  
Cua de bou guisada amb la seva bresa i bolets  
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  
Suquet de rap, gambes, escamarlans i musclos  
Turbot salvatge de ració amb patata panadera i tomàquet cirerer  
Paella mixta (mínim 2 persones)  
Paella marinera (mínim 2 persones)

## LA NOSTRA CARN A LA BRASA

Cuixa de pollastre	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	
Conill	

## POSTRES

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 d'aranyons	Fruita; taronja i poma
Pastís de formatge amb nata i encenalls de xocolata	
Mousse de mango	
Crema catalana	
Flam de mató amb nata	

## Preu: 39 (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.  
Les persones amb intoleràncies o al·lèrgies alimentàries 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.