

MENÚ FESTIU

PRIMERS A ESCOLLIR

Amanida burrata amb tomàquet cor de bou, oli de pesto i festuc
Alvocat brasejat amb tartar de salmó marinat, sèsam i tocs de maionesa de wasabi
Caprese de mozzarella de búfala amb sorbet de llima i alfàbrega
Gaspaxo tradicional
Caneló cruixent de rostit amb salsa de ceps
Calamars a la romana
Cargols amb cabra de mar
Cargols a la Dova

SEGONS A ESCOLLIR

Filet de vedella al caliu (Supl. 5€) (sol o amb salsa de bolets)
Mitjana de vedella de Girona a la brasa de carbó de 300 gr amb guarnició
Secret de porc a la brasa amb salsa ximixurri
Cuixa d'ànec confitada al romaní amb reducció de ratafia i parmentier de patata
Suquet de rap, gambes, escamarlans i musclos
Suprema de llobarro a la planxa amb verduretes
Paella marinera (mínim 2 persones)
Paella d'arròs negre amb tocs d'all i oli suau (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 perol	Entrecot de vedella Angus 500 gr. (Supl. 14€)
Xurrasco d'Angus	Cuixa de cabrit (Supl. 5€)
Conill	
Botifarra de pagès	

POSTRES

Textures de xocolata
Lemon Pie
Tiramisú de festucs
Sorbet d'aranyons
Pastís de formatge amb nata i encenalls de xocolata
Mel i mató amb anous
Iogurt natural
Fruita; taronja i poma

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.
NO ES COBRARA INDIVIDUALMENTALS GRUPS SUPERIORS DE 8 PERSONES.