

MENÚ PICA-PICA

ENTRANTS FREDS

Pa de coca amb tomàquet amb pernil Duroc 100% Batallè
Amanida de formatge de cabra, fruits secs i vinagreta de mel

ENTRANTS CALENTS

Calamars a la romana
Musclos bouchot a la brasa
Gambes i escamarlans

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
Costelló de porc Duroc marinat amb kimchi cuit a baixa temperatura i acabat a la brasa
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 saltejades
Paella marinera (mínim 2 persones)
Paella de magret d'ànec amb trompetes de la mort i foie (mínim 2 persones)
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. 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

Bastonets artesans amb nata i xocolata calenta
Pastís Sacher
Brownie d'avellanes amb xocolata calenta i gelat de turró
Tiramisú clàssic
Sorbent d'aranyons
Pastís de formatge amb nata i encenalls de xocolata
Mel i mató amb anous
Iogurt natural
Fruita; Síndria Fashion (Bollo)

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 alimentaries consulteu al nostre personal.

NO ES COBRARA INDIVIDUALMENTALS GRUPS SUPERIORS DE 8 PERSONES.