

MENÚ PICA-PICA

ENTRANTS FREDS

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

ENTRANTS CALENTS

Calamars a la romana
Croquetes de calçots cuits al foc de llenya amb la seva salsa i pecorino romano
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
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
Paella de gamba vermella, calamarcets i musclos (mínim 2 persones)
Paella mixta (mínim 2 persones)
Paella de magret d'ànec amb trompetes de la mort i foie (mínim 2 persones) (Supl. 5 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. 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
Conill	
Botifarra de pagès	

POSTRES

Bastonets artesans amb nata i xocolata calenta
Brownie d'avellanes amb xocolata calenta i gelat de turró
Pastís de pastanga amb crema de formatge i avellanes
Sorbet d'aranyons o de mango
Pastís de formatge amb nata i encenalls de xocolata
Mel i mató amb anous
Iogurt natural
Fruita; Síndria Fashion (Bollo) o taronja

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.