

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
Musclos bouchot a la brasa
Gambes i escamarlans

SEGONS A ESCOLLIR

Mitjana de vedella de Girona a la brasa de carbó de 300 gr amb guarnició
Cuixa d'ànec confitada al romaní amb reducció de ratafia i parmentier de patata
Suquet de rap, gambes, escamarlans i musclos
Turbot salvatge de ració amb patata panadera, ceba i tomàquet cirerer
Orada a la brasa amb les seves verdures
Paella de gamba vermella, calamarcets i musclos (mínim 2 persones)
Paella d'arròs de muntanya (mínim 2 persones)
Paella de conill, ceps i espàrrecs (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 cabrit	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	
Conill	
Botifarra de pagès	
Cuixa de pollastre	

POSTRES

Brownie d'avellanes amb xocolata calenta i gelat de turró	logurt grec natural
Pastís de pastanaga amb crema de formatge i avellanes	Fruita; taronja i meló
Mousse de mango	
Sorbet d'aranyons o de mango	
Pastís de formatge amb nata i encenalls de xocolata	
Mel i mató amb anous	
Crema catalana	

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.

NO ES COBRARA INDIVIDUALMENTALS GRUPS SUPERIORS DE 8 PERSONES.