

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
Vaset de gaspatxo tradicional amb crostonets

ENTRANTS CALENTS

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
Secret a la brasa amb salsa al pebre verd
Estatlla de xai al forn amb la seva bresa (Supl.4€ pp)
Suquet de rap, gambes, escamarlans i musclos
Turbot salvatge de ració amb patata panadera, ceba i tomàquet cirerer
Paella de gamba vermella, calamarcets i musclos (mínim 2 persones)
Paella d'arròs negre, calamarcets, escamarlans i all i oli de safrà (mínim 2 persones)
Paella mar i montanya (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	Estatlla de xai cuita 12h a baixa temperatura (Supl.4€ pp)
Galtetes de porc	Entrecot de vedella de Girona 600 gr (Supl. 6,50€)
Palpissos de xai	Estatlla de cabrit. (Supl. 10€)
Botifarra de perol	Entrecot de vedella Angus 500 gr. (Supl. 14€)
Xurrasco	
Conill	
Botifarra de pagès	

POSTRES

Brownie d'avellanes amb xocolata calenta i gelat de turró	Iogurt grec natural
Pastís de pastanaga amb crema de formatge i avellanes	Crema catalana
Mousse de iogurt amb melmelada de maduixa	Tiramisú clàssic
Sorbet d'aranyons o de mango	
Pastís de formatge amb nata i encenalls de xocolata	
Mel i mató amb anous	
Fruita; nectarina i meló	

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.