

MENÚ FESTIU

PRIMERS A ESCOLLIR

Amanida de salmó marinat, suprema de taronja, ous truita, esferes de mango i brots
Amanida de gorgonzola, poma fuji amb anous i vinagreta de mel
Amanida burrata amb tomàquet cor de bou, oli de pesto i festuc
Amanida Caprese amb mozzarella de búfala i sorbet de llima i alfàbrega
Pastís de peix i marisc amb salsa americana
Terrina de brandada amb torradetes i melmelada de tomàquet
Timbal de patata al caliu amb botifarra de perol i salsa de ceps
Caneló XL de pasta fresca amb beixamel de foie i reducció de Pedro Ximénez
Calamars a la romana
Cargols amb cabra de mar

SEGONS A ESCOLLIR

Mitjana de vedella de Girona a la brasa de carbó de 300 gr amb guarnició
Secret a la brasa amb salsa ximixurri
Cuixa d'ànec al forn amb reducció de Pedro Ximénez i parmentier
Estatlla de xai al forn amb la seva bresa (Supl. 4€)
Suquet de rap, gambes, escamarlans i musclos
Turbot salvatge de ració amb patata panadera, ceba i tomàquet cirerer
Orada a la brasa amb verdures fresques de l'hort
Sashimi de salmó marinat amb ous de truita, esferes de mango i tocs de maionesa de wasabi
Paella de gamba vermella, calamarcets i musclos (mínim 2 persones)
Paella mar i montanya (mínim 2 persones)
Paella de secret Duroc, pebrot vermell escalivat i tocs d'all i oli suau (mínim 2 persones)

LA NOSTRA CARN A LA BRASA

Cuixa de pollastre
Galtetes de porc
Palpissos de xai
Botifarra de perol

Botifarra de pagès
Xurrasco
Conill

POSTRES

Brownie d'avellanes amb xocolata calenta i gelat de turró
Pastís de pastanaga amb crema de formatge i avellanes
Babà al ron amb nata i pols de festuc
Sorbet d'aranyons o de mango
Pastís de formatge amb nata i encenalls de xocolata
Mel i mató amb anous
Fruita; poma, síndria, meló, nectarina o taronja
Carpaccio de pinya amb gelat de coco
Iogurt grec natural amb melmelada de maduixa
Tiramisú clàssic
Crema catalana

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.