

MENÚ DE TEMPORADA

PRIMERS A ESCOLLIR

Amanida de bolets confitats amb daus de moniato a la brasa i vinagreta de fruits secs
Amanida Caprese amb mozzarella de búfala i oli d'alfàbrega
Amanida burrata amb oli de pistatxo
Crema de carbassa amb vieira, virutes de foie i pipes
Calamars a la romana fets a casa nostra
Terrina de brandada de bacallà amb torradetes i melmelada de tomàquet
Caneló XL de rostit tradicional amb beixamel de foie i pecorino romano D.O.
Cargols amb salsa de pernil i un toc picant

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 ratafia Russet i parmentier
Orada a la brasa amb verduretes
Suquet de rap, gambes, escamarlans i musclos
Paella de gamba vermella, calamarcets i musclos (mínim 2 persones)
Paella del senyoret amb panxeta cuita a baixa temperatura, rossinyols i espàrrecs (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 de llimona o de mandarina
Pastís de formatge amb nata i encenalls de xocolata
Mel i mató amb anous
Fruita de temporada
Iogurt grec natural amb melmelada de maduixa
Tiramisú clàssic

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.