

Menú cap de setmana

ENTRANTS

Amanida de tomaquets i
ventresca

La nostra xatonada amb
seitons i anxoves

Tartar de salmó i
guacamole. **supl/2€**

Remenat amb bolets

Salmorejo amb fruits
vermells i pernil

Escalibada amb ventresca i
formatge de cabra gratinat

Ensaladilla russa amb
i ventresca de tonyina

Arròs melos de carrillera
d'Àngus i bolets

(de primer o segon)

Canelo xl de rostit d'ànec
amb beixamel i tòfona

Pernil iberic amb pa de
coca. **supl/3,50€**

PRINCIPALS

Bacalla a la llauna

Entrecote de vaca amb patates
i verdures

~~Codillo al forn~~

Melos de vedella amb el seu (De Wagyu)
suc y pure de patates

Suprema de salmo amb crema
de marisc

Orada o llobarro amb pure de
patata, verdures i crema de
gambes

Botifarra de calaf amb
mongetes saltades, patates i
verdures

Turbot amb crema de gambes
Supl/4€

Filet de vedella amb foie
Supl/6,5€

Txuleto de vaca madurada amb
patates i pebrots de 1,2kg

supl/11€ per persona mínim 2
persones o 22€ per una
persona

Pollastre a la Catalana

POSTRES

Lingote Ferrero Roche
Mousse de mato com si
fos un panal d'abelles amb
mel

Lemon pie

Llavis de gerd amb
xocolata amb llet

Amanida de fruites amb
sopa de mango

Carrot cake

Brownie de galeta lotus

Avellana dorada

Mini tortell amb crema de
festucs

Chessecake casola

Crema catalana

Aigües minerals, pa i vi
bodega

Preu per persona ;35€

