

Menú cap de setmana

ENTRANTS

Remenat de bolets i esparrecs

Amanida de tomaquets i ventresca

La nostra xatonada amb seitons i anxoves

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

Escalibada amb ventresca i formatge de cabra gratinat

Canelo xl de rostit de pollastre amb beixamel i tòfona

Escudella Barrejada

Amanida de salmo, mango y cherrys

Sopa de Galets



PRINCIPALS

Turbot Plancha

Entrecote de vaca amb patates i verdures

Secret amb pure de patata y verdures amb salsa de mostassa

Mar i montanya de pollastre i gamba

Suprema de salmo amb crema de marisc

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

Filet de Vedella amb Foie Supl **6,5€**

Botifarra de calaf amb mongetes saltades, patates i verdures

Txuleto de vaca madurada amb patates i pebrots de 1,2kg **supl/11€**

per persona minim 2 persones o 22€ per una persona

POSTRES

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

Avellana dorada

Mini tortell amb crema de festucs

Chessecake casola

Brownie de Xocolata

Mouse de Llimonapoma i coco

Aigües minerals, pa i vi bodega

Preu per persona 38:00€