

MENU DE TARDOR



Entrants

Crema de bolets amb oli d'all i julivert
Amanida de pernil d'ànec amb codony i vinagreta de fruits secs
Escalivada amb formatge de cabra gratinat
Pastís de bolets a la crema de formatge blau
Ous remenats amb gírgoles i espàrrecs verds
Els nostres macarrons de sempre
Graellada de verdures amb salsa romesco
Albergínia farcida de carn amb salsa de tomata i parmesà
Cargols amb salsa Chimichurri.
Musclos a la marinera

Principals

Terrina de peix gratinat a la mussolina d'all
Suquet de sípia amb patata, pèsols i musclos
Salmó amb crema de pebrots del piquillo
Lluç amb cintes de calamar, favetes i oli de tinta
Filets de llenguado al cava
Calamars saltats amb alls tendres
Orada al forn amb patata i ceba de Figueres
Rissoto de bolets
Carpaccio de secret d'ibèric amb oli de ceps i guatlla
Costelló de porc rostit amb salsa de fruits vermells
Ossobuco de vedella
Hamburguesa de vedella al vi negre i cebetes glacejades
Terrina de peus de porc a la tradicional amb cargols
Estatlla de xai al forn

Postres

Crema catalana
Gelat besquit amb xocolata calenta
Gelats i sorbets de la casa
El nostre tiramisú
Borratxo de rom amb gelat de coco i reducció de Malibú amb pinya
Crema de xocolata al romaní amb escuma de vainilla i arròs inflat caramel·litzat
Poma caramel·litzada amb gelat de crema catalana i streuzel d'avellanes
Taronja amb la seva pela confitada i sorbet de Cointreau
Flamets de coco amb coulis de fruita de la passió, kiwi i confitura de cirera

Migdia

Menú: 20,50€

Menú sense postres: 17,50€

Nits, caps de setmana i festius

Menú: 24,50€

Menú sense postres: 21,50

IVA inclòs