

MENÚ DE CAP DE SETMANA I FESTIUS

PRIMES PLATS

Amanida de mezclum amb pernil de bodega , salmó fumat , espàrrecs , bola de ensaladilla russa , tomàquet , fruits secs i gambetes

Amanida tèbia de cogollos amb formatge de cabra gratinat i fruits secs amb reducció de Mòdena

Fabes a la catalana

Sopa de peix

Canalons de carn fets nostres

Creps farcits de brandada de bacallà amb salsa de galeres

Paella de arròs mixta de carn i peix (mínim dues persones)

SEGONS PLATS

Suprema de lluç fresc amb salsa verda , amb fons de patatas , espàrrec , gamba i cloïsses

Bacallà al forn amb ceba , pebrot , carbassó i daus de tomàquet i ou du

Filet de porc ral de Arinyò (llaminera) a la brasa amb guarnició o rocafort

Confit de ànec amb salsa de porto amb peres caramel·litzades (dues cuixes)

Galtes de porc desossades i rostides al forn amb prunes i pinyons

Melós de vedella amb salsa de ceps i puré de carbassa i tomàquet xerri

Conill (mig) a la brasa amb guarnició i all i oli

Mandonguilles amb sèpia

Entrecot de vedella a la brasa amb guarnició o rocafort

(els entrecots tenen un suplement de 3.80 euros)

POSTRES

*Pastissos de la casa (preguntin al cambrer) gelat de torro o vainilla , sorbet de llimona o mandarina
flam de la casa amb nata , crema catalana , pinya natural , suc de taronja , postra de music amb
moscatell i mel i mato*

BEQUDES

Vi de la casa (la campana) o refrese , pa , aigües minerals

PREU 26.00 EUROS IVA INCLÒS

EL MENÚ ES SERVIRÀ DE LES 13.00 H. A LES 15.30 H. I A LA NIT DE LES 20.30 A 22,30 H