

MENU DEL DIA 9 SETEMBRE 2019

ENTRANTS

Amanida russa de patata, ceba, maionesa, salmó salvatge marinat
Crema de carbassó ecològic amb nata agre i nous torrades

PRIMERS

Coca cruixent d'escalivada amb formatge tendre i "pesto rosso"
Cebes escalivades amb escuma de patates, rovell d'ou i bacó
Albergínies a la brasa amb oli de fruits secs, romaní i formatge sec

SEGONS

Ous ferrats amb rosti de patates i pernil d'aglà
Macarrons a la cardenal amb secret ibèric
Pollastre de pagès farcit a la catalana prunes al vi negre
Conill a la brasa amb oli d'herbes i "mojo colorao"
Cassoleta de rap amb ceba confitada al rom, tomàquet i musclos
Xai en dos coccions, pit lacat i coll a la brasa amb patates rostides

**PLAT DEL DIA: Costella de vedella cuita a baixa temperatura
a la brasa amb patates rosses**

Postres o cafè, beguda (aigua, refresc o vi de la casa) i pa blanc inclosos
- Coca amb tomàquet 3.20€

24.90€ (10% iva inclòs)

MENÚ DEGUSTACIÓ ESTIU 2019 (SERVIT A TAULA COMPLETA)

ENTRANT

"Salmorejo" amb ou de guatlla, "cecina", formatge sec..

PRIMER

Terrina de pollastre de pagès escabetxada amb panxeta,
figues i amanida fresca amb verduretes en escabetx...

PEIX

Bacallà confitat amb orella de porc, pebre vermell de la Vera
fumat i escuma de patates

CARN (a escollir entre):

Peu de porc farcit d' ànec amb prunes al vi negre
ó

Melós de vedella lacat amb parmentier de patate i bolets

POSTRES

Sopeta mandarina, llima, pannacotta de xocolata blanc556a
i gelat de yuzu

38.90€ (10% iva inclòs)

ENTRANTS

Pernil d' aglà "Señorio Montanera" 100grm	18.90€
Coca de pa amb tomàquet de Can Geroni de Vilanova	3.20€
Croquetes cremoses de pernil d' aglà	2.00€/unitat
Croquetes de gambes d' Arenys	2.90€/unitat
Flors de carbassó, brandada en tempura i romesco	3.00€/unitat
Anxoves del Cantàbric 00	2.00€ unit
Can Poal : Ceba cremada escalivada, rovell d'ou, escuma de patates, cruixents de porc i oli fumat	5.50€/unitat
Amanida de salmó salvatge d' Alaska marinat amb figues de temporada, sèsam, caviar de salmó, nori en tempura i gelat de fruita de la passió	15.90€
Figues, tomàquets xerris, formatge tendre, olives negres deshidratades, ceba morada i "cecina"	14.90€
Terrina de pollastre de pagès escabetxada amb panxeta, figues i amanida fresca amb verduretes en escabetx...	14.50€
Tàrtar de salmó salvatge d'Alaska amb alvocat, tobiko, soja, sèsam, crema de wasabi i cruixents de pa carasatu	17.90€
Tàrtar de vedella tallat a ganivet amb crema de mostassa verds i torradetes	17.90€

PASTES I ARROSSOS

Canalons de pollastre rostit casolans amb beixamel i crumble de parmesà	14.90€
Arròs sec de bacallà, carbassa, espinacs, carbassó, ametlla, marcona i panses	18.90€
Arròs sec de ceba, calamarcets, gambes d' Arenys	21.90€

Suplement de tòfona a qualsevol dels plats (9€)

PLATS DE SEMPRE

Capipota i tripa de vedella amb ibèrics i cigrons	14.90€
Cua de bou lacada amb mongetes del ganxet	17.90€
Peus de porc farcit d' ànec, foie, prunes al vi negre i parmentier de patates	16.80€
Melós de vedella lacat amb bolets i puré de patata	16.50€
Bacallà confitat, orella de porc a la gallega, escuma de patata i cotnes	21.50€
Peix de llotja al forn amb llit de patates, ceba, tomàquets xerri i donostiarra	S/M
Peus de porc a la brasa, patates rostides, cebes tendres i oli d'herbes	11.50€
Magret d'ànec a brasa amb verduretes i mojo colorao	14.80€
Filet de vedella amb mantega Café París amb foie a la brasa	21.90€ 23.90€
“Chuletón” (per dos persones) amb patates rosses i pebrots del piquillo	48.00€

**-Les postres a demanar amb antelació
(15min):-Soufflé de xocolata calent amb
gelat de iogurt**

Preus amb IVA inclòs