

## **MENU DEL DIA 19 FEBRER 2019**

### **ENTRANTS**

Amanida de patata a la forquilla amb tonyina, ous dur, escalivats..  
Crema de carbassa amb nata agre i ceba cruixent

### **PRIMERS**

Caviar d'albergínies, menta, ceba, kalamata, xerri, seitons i pesto  
Calçots amb tempura cruixent i romesco  
Musclos a la donostiarra amb pebre vermell fumat

### **SEGONS**

Ous ferrats amb rosti de patates i pernil d'aglà  
Costella de porc duroc cuita a baixa temperatura amb Hoisin  
Fricandó de vedella amb bolets i patates rosses  
Nyoquis de patata amb carbonara, rovell d'ou i parmesà  
Bacallà confitat amb ganxet, espinacs, panxeta i allioli  
Suquet de lluç de palangre amb cloïsses, musclos...  
Botifarra, secret ibèric, pollastre de pagès o peu de porc a la brasa

### **Plat del dia: Cargols guisat amb ibèrics i crosta de pa**

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 HIVERN 2019**  
(SERVIT A TAULA COMPLETA)

**ENTRANT**

Terrina de conill de bosc amb prunes, papada de porc,  
relish de fruits secs i Kalamata, verds i torradetes

**PRIMER**

Carxofes en textures amb ous de guatlla, cansalada ibèrica  
i suc de rostit

**PEIX**

Bacallà confitat, crosta de romesco, panxeta rostida,  
calçots escalivats i brots d' espinacs

**CARN (a escollir entre):**

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

o

Cua de bou lacada amb mongetes del ganxet

**POSTRES**

Escuma de crema catalana amb gelat de canyella i neules

**38.50€** (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
"Cromesquis" cruixents de llagostins amb ceps, verduretes i maionesa se soja	2.80€/unitat
Anxoves del Cantàbric 00	2.00€ unitat
Amanida de salmó salvatge d' Alaska marinat amb taronja, poma verda, sèsam, caviar de salmó, nori en tempura i gelat de fruita de la passió	15.90€
Carxofes en textures amb ous de guatlla, cansalada ibèrica, suc de rostit i verds	15.80€
Terrina de conill de bosc amb prunes, papada de porc, relish de fruits secs i Kalamata, verds i torradetes	15.80€
Tàrtar de tonyina salvatge amb alvocat, tobiko, soja, sèsam, mousse de wasabi i cruixents de pa carasatu	17.90€
Tàrtar de vedella tallat a ganivet amb cream 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 bolets amb botifarra esparracada, encenalls de pernil d' aglà, cigrons i llardons de porc	18.90€
Arròs sec de ceba, calamarcets, gambes d' Arenys i carxofes	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€
Melós de vedella lacat amb bolets i puré de patata	16.50€
Bacallà confitat, crosta de romesco, panxeta rostida, calçots escalivats i brots d' espinacs	21.90€

## LES NOSTRES BRASES

Pollastre de pagès	13.50€
Peus de porc	11.50€
Magret d'ànec	14.80€
Secret ibèric amb "mojo colorao"	16.50€
Filet de vedella amb mantega Café París	21.90€
amb foie a la brasa	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

## PLATS DEL DIA

Pèsols ofegats amb ou a baixa temperatura i botifarra negre del perol	18.90€
Favetes a la catalana amb menta, cansalada i botifarra negre del perol	15.50€
Nyoquis de patates amb mantega trufada, bacon fumat i tòfona melanosporum	19.00€
Lletons de vedella de llet a la brasa amb trinxat de col i patates, suc de rostit i xips de carxofes	16.50€
Calamars a l'andalusa cruixents amb maionesa cítrica	16.80€
Peus de porc farcit d' ànec, foie, prunes al vi negre i parmentier de patates	16.80€
Pollastre farcit amb papada de porc duroc confitada, bolets, tòfona i parmentier de patates	16.90€

## MENÚ DEGUSTACIÓ HIVERN 2019

(SERVIT A TAULA COMPLETA)

### ENTRANT

Terrina de conill de bosc amb prunes, papada de porc, relish de fruits secs i Kalamata, verds i torradetes

### PRIMER

Carxofes en textures amb ous de guatlla, cansalada ibèrica i suc de rostit

### PEIX

Bacallà confitat, crosta de romesco, calçots escalivats i brots d' espinacs

### CARN (a escollir entre):

Peu de porc farcit d' ànec amb prunes al vi negre  
ó  
Cua de bou lacada amb mongetes del ganxet

### POSTRES

Escuma de crema catalana amb gelat de canyella i neules

**38.50€** (10% iva inclòs)