

MENU DEL DIA 11 FEBRER 2019

ENTRANTS

Consomé de pollastre amb col, botifarra i ou a baixa temperatura
Amanida fresca amb *proscuitto*, taronja i vinagreta de carquinyolis

PRIMERS

Croquetes de carn d'olla i maionesa de *chipotle*
"Gratin dauphinois" amb panxeta, emmental i suc de rostit
Terrina de pollastre de pagès amb carbassa, bolets i papada i
resish de kalamata

SEGONS

Ous ferrats amb rosti de patates i pernil d'aglà
Pollastre farcit amb bolets i papada amb el seu suc de cocció
Fricandó de vedella amb bolets i patates rosses
Terrina de col amb carn d'olla, cigrons i alls tendres
Bacallà a la romana amb tàrtara, espinacs a la catalana
Peix de llotja a la planxa amb verduretes de temporada saltejades
Botifarra, secret ibèric, pollastre de pagès o peu de porc a la brasa
Plat del dia: Calamars farcits amb poma, ceba confitada i pèsols
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

Crema de carbassa ecològica amb nata agre i ous de ikura

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
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)