

MENU DEL DIA 4 MARÇ 2019

ENTRANTS

Amanida “Niçoise” amb patata, mongetes verdes, tonyina, pebrot
escalivat, ou dur i vinagreta de mostassa
Vichyssoise de porro amb nata agre i cruixents de bacó i pa

PRIMERS

Coca cruixents amb escalivats a la brasa, olivada i anxovetes
Terrina d'orella tèbia amb salsa tàrtara i verds
Graten dauphinois de patata amb panxeta i formatge

SEGONS

Pollastre farcit amb bolets i papada amb el seu suc de cocció
Costella de porc lacada amb parmentier de patates
Bacallà confitat amb calçots escalivats, espinacs i romesco
Pappardelle a la carbonara amb bacó , rovell d'ou i parmesà
Suquet de rap amb crema de patata, ceba i pèsols
Terrina de xai sense feina amb el seu suc de cocció
Mandonguilles amb gambes i patates rosses
Botifarra, secret ibèric, pollastre de pagès o peu de porc a la brasa

**Plat del dia: Faves a la catalana amb cansalada,
botifarra negra i anís**

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

“Makis” de carn d’olla amb col i salsa *perigueux de tòfona*

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)