

MENÚ DEGUSTACIÓ ESTIU 2020 (SERVIT A TAULA COMPLETA)

ENTRANT

“Gazpacho” de síndria de temporada,
amb figues, sardineta marinada, mató i menta

PRIMER

Coca d'escalivats a la brasa amb verat marinat, salsa kabayaky,
logurt, sèsam i verds

PEIX

Bacallà confitat amb compota de tomàquet especiat, cigrons,
espinacs i allioli gratinat

CARN (a escollir entre):

Xai en dos coccions, costella a la brasa i terrina lacada amb
patates rosses, ceba tendra i coriandre

Ó

Roast-beef de magret d'ànec del pirineus feta a la brasa amb
figues Coll de Dama rostides i salsa de vi ranci

POSTRES

Cremós de fruita de la passió amb pinya, gelat de coco
i crumble d'avellana

42.50€ (10% iva inclòs)

PLATETS PER PICAR (NITS)

Pernil de gla "Señorio Montanera" 50grm	9.90€
Croquetes cremoses de pernil de gla	2.00€/unitat
Croquetes de gambes d' Arenys	2.90€/unitat
Anxoves del Cantàbric 00	2.00€/unitat
<i>Samoses</i> cruixents de llagostins, ceps i verduretes	2.80€/unitat
Amanida de tomàquet ecològic de proximitat amb figues Coll de Dama i pernil ibèric de gla	9.90€
Coca d'albergínia escalivada a la brasa amb foie caramel·litzat	8.90€
"Ensaladilla russa" a la forquilla amb ou dur, ceba, piparres i ventresca de bonítol	10.50€
"Ceviche" de corvall de llotja amb alvocat, llima, coriandre i gelat de yuzu	11.90€
Cruixent d'orella de porc a la brasa amb maionesa de pebres	8.90€
Tàrtar de vedella tallat a ganivet amb crema de mostassa verds i torradetes	11.90€
Tàrtar de salmó salvatge d'Alaska amb alvocat, sèsam, soja i gelat de <i>yuzu</i>	14.90€
Musclos a la brasa amb all, pebre vermell fumat i verds	8.90€
Platet de gambes d'Arenys a la planxa o a la brasa	19.50€
Cloïsses a la marinera	10.90€
Panxeta de porc adobada a l'estil asiàtic amb salsa hoisin i maionesa d'estragó	8.80€
Cassola de capipota i tripa amb ibèrics i cigrons	8.90€
Platet de mandonguilles amb sípia i pèsols	9.50€
Platet de cua de bou lacada amb mongetes del ganxet	10.80€

ENTRANTS I PLATS DEL DIA

Pernil de gla "Señorio Montanera" 100grm	19.50€
Coca de pa amb tomàquet de Can Geroni de Vilanova	3.20€
Croquetes cremoses de pernil de gla	2.00€/unitat
Croquetes de gambes d'Arenys	2.90€/unitat
<i>Samosas cruixents</i> de llagostins, ceps i verdures	2.80€/unitat
Anxoves del Cantàbric 00	2.00€/unitat
Amanida de salmó salvatge semi-marinat amb vinagreta de cireres, llima, gelat de fruita de la passió i ous d'Íkura	15.90€
Amanida de tomàquets ecològics, figues Coll de Dama, ceba morada i pernil ibèric de gla	13.50€
Pop a la brasa amb parmentier de patates, rovell d'ou i verds	19.00€
Tàrtar de vedella tallat a ganivet amb crema de mostassa de fines herbes, verds i torradetes	17.90€
Tàrtar de salmó salvatge d'Alaska amb alvocat, soja, sèsam i gelat de api, coriandre i llima	15.90€
Ceviche de peix de llotja amb alvocat, coriandre, tomàquet xerri, llima i gelat de yuzu	17.50€
Bacallà confitat amb compota de tomàquet especiat, cigrons, espinacs i allioli de gratinat	21.90€
Bonítol de costa de temporada a la brasa amb tomàquets xerris ecològics, ceba morada, tàperes i pesto	16.80€
Rap de costa a la donostiarra o al forn amb llit de patata i ceba confitada	23.50€
Suquet de rap amb cloïsses, musclos i ceba confitada al rom	24.90€
Llobarro salvatge a la planxa, donostiarra o a la brasa	26.90€
Cloïsses a la marinera amb un toc picant	18.90€
Musclos a l'all amb pebre vermell de la Vera i ruca	11.90€
Gambes d'Arenys a la planxa cuites amb llit de sal	35.00€
Cua de bou lacada amb mongetes del ganxet	18.00€
Garrinet ibèric de gla cruixent amb verds, figues i suc de coccíó	19.50€

PASTES I ARROSSOS

Canelons de pollastre rostit casolans amb beixamel i crumble de parmesà	14.90€
Arròs sec de ceba, calamarcets, gambes d'Arenys i pèsols	21.90€
Arròs sec de presa ibèrica Maldonado amb encenalls de pernil de gla, bolets i mongetes verdes	19.90€
Fideus rossos de sípia, gambes d'Arenys amb musclos	20.50€

BRASES (JOSPER)

Peus de porc a la brasa amb patates rosses i oli d'herbes	10.90€
Xai " Xisqueta " de Cal Tomàs ecològic del Pallars a la brasa amb pastís de patata i salsa d'olives	18.90€
Presa ibèrica de gla de " Maldonado " a la brasa amb pastís de patata, ceba escalivada	19.50€
Magret d'ànec dels Pirineus a la brasa amb patates i <i>mojo colorao</i>	14.80€
Filet de vedella amb mantega Café París	22.50€
amb foie a la brasa	24.90€
"Chuletón" de vaca vella de Cal Tomàs ecològic (per a dues persones) amb patates rosses i pebrots del <i>piquillo</i>	49.90€

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

Preus amb IVA inclòs