

MENÚ DEGUSTACIÓ ESTIU 2020 (SERVIT A TAULA COMPLETA)

ENTRANT

“Gazpacho” amb tomàquet de temporada entrebancs i ou
estil ajitsuke tamago

PRIMER

Terrina de paté de campanya feta a casa amb relish d'olives
kalamata figues i fruits secs

PEIX

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

CARN (a escollir entre):

Terrina de xai lacada amb hummus de cigrons, ceba tendra
i coriandre

Ó

Roast beef de magret d'ànec del pirineus amb salsa cumerland

POSTRES

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

39.50€(10% iva inclòs)

ENTRANTS

Pernil d' aglà "Señorio Montanera" 100grm	19.50€
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
l <i>Samosas cruixents</i> de porc adobat i especiat amb maionesa de <i>kimchiee</i>	2.80€/unitat
Anxoves del Cantàbric 00	2.00€ unitat
"Gazpacho" amb tomàquet de temporada, ou cuit 6'	
Amanida Russa amb pipares, ou dur japonès, pebrot escalivat i ventresca de bonítol	
Tàrtar de vedella tallat a ganivet amb crema de mostassa de fines herbes, verds i torradetes	17.90€
Salmó salvatge semi-marinat amb vinagreta de cireres, alvocat, llima i ou d'lkura	15.90€
Tomàquet Paolo Petrili amb toc de brasa amb seitons, ceba morada, formatge sec d'ovella i olives negres	14.80€
Bonítol a la flama amb tomàquets xerris ecològics, ceba morada, tàperes, crumble d'olives negres i pesto	12.90€
Roast beef de magret d'ànec amb salsa cumerland	
Tatakya de tonyina vermella salsa dashi i soja , cruixent d'algues i katsobushy	
Coca cruixent de sardina marinada amb albergínia a la flama, mató, tomàquet sec i olivada	8.80€
Cassola de musclos a l'all, pebre vermell fumat de la Vera i ruca	11.50€
Cloïsses a la marinera	18.90€
Cocotxes de bacallà amb cigrons i cloïsses	18.90€
Costella de porc duroc estil asiàtic amb sèsam	

PASTES I ARROSSOS

Canalons 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 d'aglà, bolets i mongetes verdes de l'hort	19.90€
Fideus rossos de gambes d' Arenys amb musclos	20.50€

PLATS DE SEMPRE

Capipota i tripa de vedella amb ibèrics i cigrons	14.90€
Garrinet de llet (sense feina) cruixent amb la seva salsa, dàtil Mejoul, maionesa de fines herbes i verds	18.90€
Melós de vedella lacat amb bolets de temporada i puré de patata	16.50€
Bacallà amb cigrons, alls tendres, compota de tomàquet especiat i allioli gratinat	21.50€
Peix de llotja al forn, donostiarra o verduretes	S/M

BRASES (Josper)

Peus de porc a la brasa amb patates rosses i oli d' herbes	10.90€
Xai "Xisqueta" ecològic del Pallars a la brasa amb pastís de patata i salsa d'olives	18.90€
Presca ibèrica d'aglà de "Maldonado" a la brasa amb pastís de patata, ceba escalivada	19.50€
Magret d'ànec dels Pirineus a 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€