

MENU DEL DIA JUNY 2021

(de dilluns a divendres migdies excepte festius)

ENTRANTS (escollir)

“Ensaladilla Russa” a la forquilla amb tonyina, ou, mongetes verdes
i pebrot vermell escalivat a la brasa

Amanida fresca de remolatxa escalivada, maduixots de Maresme i seitons

PRIMERS (escollir)

Albergínia bigarrada amb tempura i mel de Vallromanes

“Gratin” de patates amb bacó i formatge emmental gratinat

Terrina de porc ibèric amb dàtils Medjoul, festucs i torradetes

SEGONS (escollir)

Ous ferrats ecològics d’Arenys amb rosti de patates i *morrillo Maldonado*

Corball salvatge a la donostiarra amb llit de patates i ceba confitada (+4€)

lyoquis de patates amb compota de tomàquet, pesto i encenalls de parmesà

Peus de porc a la brasa amb patates rosses i oli d’herbes

Cigrons de l’Anoia ecològics estofats amb careta i orella de porc i allioli

Ganxet tendre de Vallromanes amb marinera de pop, cloïsses i musclos

Roast-beef de magret d’ànec amb cireres, ceba morada, mostassa i ruca

Galta de porc ral farcida i lacada amb duxell de perretxics i parmentier

**Arròs sec de pollastre de pagès ecològic de Palou amb ceps,
samfaina i encenalls de pernil de gla**

Postres o cafè, beguda (aigua o refresc o vi de la casa) i pa blanc inclosos

Coca amb tomàquet 3.20€

24.90€ (10% iva inclòs)

MENÚ DEGUSTACIÓ PRIMAVERA 2021

(SERVIT A TAULA COMPLETA)

ENTRANT

Terrina de porc ibèric de gla amb dàtils Medjoul, festucs,
melmelada de taronja amarga i torradetes

PRIMER

Tàrtar de tomàquet Paolo Petrilli amb mousse de wasabi, iogurt,
cruixent d’algues i ceba morada

PEIX

Bacallà confitat amb mongetes del ganxet tendres i ecològiques,
ceba confitada, cruixent de pernil i allioli gratinat

CARN (a escollir entre):

Peus de porc farcits de foie gras i lacats amb ganxet tendre i carreretes

o

Xai “**Xisqueta**” de Cal Tomàs ecològic del Pallars a la brasa amb salsa
d’olives, patates rosses i cebes tendres

POSTRES

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

44.90€ (10% iva inclòs)

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	2.20€/unitat
Croquetes de gambes d'Arenys	2.90€/unitat
Anxoves del Cantàbric 00	2.00€/unitat
Amanida de salmó salvatge amb taronja ecològica, poma verda, Maduixots del Maresme, cireres, nori, ikura i gelat de fruita de la passió	15.90€
Tartar de salmó salvatge amb alvocat, sèsam, ceba tendra i gelat de yuzu	16.90€
Tàrtar de vedella tallat a ganivet amb mostassa i torradetes	17.90€
Ceviche de peix de llotja amb alvocat, coriandre, gelat de llima, coriandre.	17.50€
Cloïsses gallegues a l'all o a la marinera amb tocs cítrics i picants	24.90€
Navalles gallegues a la brasa amb oli de tres pebres i porradell	19.50€
Gambes d'Arenys a la planxa amb crosta de sal	38.90€
Escamarlans d'Arenys a la planxa o flamejats al rom amb ceba i all	28.00€
Musclos a l'all o a la marinera amb un toc picant	11.90€
Bacallà confitat amb mongetes del ganxet tendres i ecològiques, ceba confitada, pinyons, cruixent de pernil i allioli gratinat	22.90€
Rap de costa a la donostiarra o amb suquet amb musclos i cloïsses	22.90€
Peus de porc farcits de foie gras i lacats amb ganxet tendre i bolets	15.90€
Capipota i tripa de vedella amb ibèrics i cigrons	14.90€
Melós de vedella lacat amb xiitakes ecològics i parmentier de patates	16.50€
Garrinet cruixent amb salsa de capipota, ibèrics i verds	19.90€

PASTES I ARROSSOS

Canelons de pollastre rostit amb beixamel i crumble de parmesà	14.90€
Arròs sec de ceba, calamarcets, gambes d'Arenys i pèsols del Maresme	21.90€
Arròs de magret d'ànec amb trompetes de la mort, carbassa i pernil	19.50€
Arròs de sípia i escamarlans d'Arenys amb costella de porc i pèsols	20.80€

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 amb salsa d'olives...	18.90€
Presa ibèrica de gla de "Maldonado" amb patates rosses i ceba tendra	19.50€
Magret d'ànec del Pirineus a la brasa amb patates i <i>mojo colorao</i>	14.80€
Filet de vedella nacional amb mantega Café Paris / foie a la brasa	22.50€/ 24.90€
"Txuletón" de vaca vella de Cal Tomàs ecològic (per a dues persones) amb patates rosses i pebrots del <i>piquillo</i>	58.00€