































MENU NIT

(Divendres i Dissabtes)














Primers (Per triar)

- Matrimoni de sardines i anxoves amb escalivada 
- Canelons casolans de pollastre i ceps gratinats   
- Salmorejo , sardines, meló, sorbet d'alfàbrega   
- Ous cuits a 65°, cor de carxofes i cansalada brasa  
- Carpaccio vedella , ruca, parmesà ,taperes, mostassa  
- Amanida de rulo cabra, fruits secs, mel i mostassa   

Segon (Per triar)

- Corvina amb gambes a la planxa     
- Salmó brasa amb salsa de mel i taronja   
- Melós de vedella amb salsa de ratafia i pinyons   
- Galta amb salsa de prunes al oporto   
- Entrecot brasa 300 grs (Suplement 7,50 €)  

Postres (Per triar)

- Xuixo amb moscatell i gelat de ratafia    
- Carpaccio de pinya amb sorbet de maracuja
- Cheesecake amb fruits dels bosc   
- Mel i mato amb gelat de poma  
- Brownie amb xocolata i gelat de coco    

GELATS D'ELABORACIÓ PRÒPIA

(Sorbet mandarina , fruits del bosc , maracuja , poma rostida, Llimona, coco, ratafia, crema catalana)

PA , AIGUA O VI

25,50 €

IVA INCLOS



Trases de gluten del forn

