



MENÚ



PRIMERS

CREMA DE BOLETS AMB CROSTONS, FORMATGE PECORINO I CREMÓS D'OU

FOCACCIA DE SARDINA EN ESCABETX AMB OLIVA KALAMATA
I FORMATGE FETA

OUS AL PLAT AMB TOMATA, BUTIFARRA NEGRA I PEBROT VERD ESCALIVAT

PEBROTS FARCITS DE MARISC AMB SALSА AMERICANA, ESPINACS I MÒDENA (+3€)

SEGONS

BACALLÀ A LA PUTTANESCA AMB PARMENTIER DE PATATA I GUANCIALE
CRUIXENT

XURRASCO DE VEDELLA AMB CHIMICHURRI, MAC AND CHEESE I COLESLAW

RISOTTO DE CARN DEL PEROL AMB ESPÀRREC VERD I ROSSINYOLS

ABANICO DE PORC IBÈRIC AMB FORMATGE BRIE, SALSА DE TÒFONA I GRATINAT
DE PATATA (+6€)

MOMENT DOLÇ

LEMON PIE AMB GOFRE

POMA AL FORN AMB CODONY

PASTÍS DE FORMATGE FRESC AMB FRUITS VERMELLS I MENTA

INCLOU AIGUA MINERAL
PA: 1.50€

MENÚ MIGDIA

17€

IVA INCLÒS





MENÚ

PRIMEROS

- CREMA DE SETAS CON PICATOSTES, QUESO PECORINO Y CREMOSO DE HUEVO
- FOCACCIA DE SARDINA EN ESCABECHE CON ACEITUNA KALAMATAY QUESO FETA
- HUEVOS AL PLATO CON TOMATE, BUTIFARRA NEGRA Y PIMIENTO VERDE ESCALIVADO
- PIMIENTOS RELLENOS DE MARISCO CON SALSA AMERICANA, ESPINACAS Y MODENA (+3€)

SEGUNDOS

- BACALAO A LA PUTTANESCA CON PARMENTIER DE PATATA Y GUANCIALE CRUJIENTE
- CHURRASCO DE TERNERA CON CHIMICHURRI, MAC AND CHEESE Y COLESLAW
- RISOTTO DE CARNE DEL PEROL CON ESPÁRRAGO VERDE Y REBOZUELOS
- ABANICO DE CERDO IBÉRICO CON QUESO BRIE, SALSA DE TRUFA Y GRATÉN DE PATATA (+6€)

MOMENTO DULCE

- LEMON PIE CON GOFRE
- MANZANA AL HORNO CON MEMBRILLO
- PASTEL DE QUESO FRESCO CON FRUTOS ROJOS Y MENTA

INCLUYE AGUA MINERAL
PAN: 1.50€

MENÚ SOLO MEDIODÍA

17€

IVA INCLUIDO