

MENÚ *Migdia*

DISPONIBLE DISSABTE, DIUMENGE I FESTIUS MIGDIA PER TAULES FINA A 8 COMENSALS

INCLOU: ENTRANT, SEGON, POSTRES, AIGUA DE 1/2L I 1 PANET
SERVEI DE PA EXTRA 0'60€/UNITAT

ENTRANT PER TRIAR

Crema de Carfoxa i Porro amb Oli de Romaní i Cruixent de Pernil Ibèric
Amanida amb Formatge de Cabra, Fruits Secs, Pernil d'Ànec i Vinagreta Dolça
Caneló Casolà de Rostit de Carn i Beixamel de Camasecs
Favetes Escaldades amb Ceba i Butifarra Negra del Costabona
Torrada amb Escalivada feta a Casa, Anxova i Olivada
Carpaccio de Poltre de la Vall amb Pinyons, Formatge d'Ovella i Brots Tendres
Terrina de Mi Cuit de Foie Casolà amb Mermelada de Figa (Supl. 4 euros)
Pernil de Gla Gran Reserva, Raça Pura Ibèrica d'Arturo Sánchez amb Pa de Coca amb Tomàquet (+4 '50€)

SEGON PER TRIAR

Papillote de Salmó amb Verduretes a Baixa Temperatura
Petit Entrecot de Vedella de Girona amb Salsa de Ceps i Patata al Caliu (200g)
Galta de Vedella Feta a Foc Lent amb Garnatxa de l'Empordà i Bolets
Llom de Bacallà Gratinat amb All i Oli de Figa i Cremós de Trumfa
Arròs fet al Moment amb Lletons de Xai de Casa i Carxofa (MÍNIM 2 PERSONES)
Xai de Casa a la Brasa amb Patata al Caliu
Pop a la Gallega a l'Estil Cal Marquès (Suplement 5 euros) PLAT PICANT!

POSTRES PER TRIAR

Pinya Infusionada amb Moscatell i Fariçola
Cremós de Cítrics amb Crumble de Xocolata i Sorbet de Llima amb Alfàbrega
El Nostre Tiramisú
Milfulls de Nata Fresca i Maduixa
Tastet de Formatges: Brie, Curat d'Ovella i Blau
Pastís de Formatge Coulis de Gerds
Coulant de Xocolata amb Gelat de Coco (Suplement 2 euros)

Preu: 22.00 euros/comensal
(IVA INCLÒS)