

MENÚ CAP DE SETMANA I FESTIUS

E
N
T
R
A
N
T
S

Amanida amb pernil d'ànec, meló, maduixa i vinagreta de cítrics 

Pastis de full farcit de carxofa i ceba caramelitzada   

Calamars saltejats carxofes i gambetes   

Coca de recapte amb pebrot confitat, ceba caramelitzada, parmesà i

anxoves   

Canelons de rostit gratinats   

Patata emmascarada amb cruixent de cansalada


Carn de Vieira amb musselina de carbassó i salsa d'anxoves (Suplement 2,00€)



S
E
G
O
N
S

Mandonguilles amb calamar   

Peus de porc sense feina amb un punt picant  

Assortit de botifarres a la brasa amb guarnició 

Cua de bou guisada   

Salmó cuinat a la papillota amb verduretes 

Bacallà gratinat amb all i oli amb verduretes (Suplement 3,00 €)   


Entrecot de vedella a la brasa amb gratinat de patata (Suplement 6,50 €) 

P
O
S
T
R
E
S

Maduixes amb nata O suc de taronja 



Cheesecake amb confitura de fruites del bosc   

Tarta Tatin amb nata   

El Músic de sempre amb xarrup de moscatel  

Crema Catalana Cremada  

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla    

Gorgs de nata i trufa amb xocolata calenta    

**Preu Menú
23,80 €**

El Menú inclou:

Entrant + Segon + Postres

Pa i Aigua

(Altres begudes es facturaran a part)

AL·LERGENS



Glúten

Crustacis

Ous

Peix

Cacahuets

Soja

Làctics

Fruits secs

Api

Mostassa

Sèsam

Dioxid de sofre i Sulfits

Moluscs

Tramussos