

MENÚ CAP DE SETMANA I FESTIUS

E
N
T
R
A
N
T
S

Amanida amb salmó marinat i rovellons botó amb oli de romaní 

Pastis de full farcit de carxofa, bolets i ceba caramelitzada   

Calamars saltejats carxofes i gambetes   

Sopa de caldo  




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

anxoves   



Canelons de rostit gratinats   




Patata emmascarada amb cruixent de cansalada

S
E
G
O
N
S

Vedella amb bolets   


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 €) 



Xai a la brasa amb guarnició (Suplement 3,50 €)

P
O
S
T
R
E
S

Mel i Mató del Montseny 

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    

Semifred de torró amb xocolata calenta   

**Preu Menú
24,80 €**

El Menú inclou:

Entrant + Segon + Postres

Pa, Aigua i 1 beguda

(les begudes extres es facturaran a part)

AL·LERGENS



Glúten

Crustacis

Ous

Peix

Cacahuets

Soja

Làctics

Fruits secs

Api

Mostassa

Sèsam

Diòxid de sofre i Sulfits

Moluscs

Tramussos