

MENÚ CAP DE SETMANA I FESTIUS

ENTRANTS

Amanida amb fruits secs i vinagreta de mel

(Conté fruits secs i soja)

Crema de carbassa amb pernil ibèric

Canelons de rostit gratinats

(Conté gluten, ous, làctics i vi ranci)

Pastis de full farçit amb carxofes, bolets i ceba caramelitzada

(Conté glúten, ou i làctics)

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

(Conté gluten, làctics i peix)

Patata enmascarada amb cruixent de cansalada i ou poché

(Conté ou)

SEGONS

Ossobuco guisat amb pinya i gingebre

(Conté vi, glúten i api)

Peus de porc sense feina amb un punt picant

(Conté vi, glúten i api)

Salmó a la papillota acompanyat de verduretes

(Conté peix)

Mandonguilles amb sípia

(Conté gluten, soja, api i molusc)

Entrecot de vedella (Suplement 3'5€)

(Conté làctics)

Xai a la brasa amb guarnició

POSTRES

Music de sempre amb xarrup de moscatell

(Conté fruits secs)

Cheesecake amb confitura de fruites vermells

(Conté glúten, làctics i ous)

Tarta tatin amb nata

(Conté glúten, làctics i ous)

logurt de granja amb mel del Montseny

(Conté làctics)

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

(Conté llet, fruits secs, ous i glúten)

Fruita del temps

PREU MENÚ: 23,50€

El menú inclou:

Entrant + Segon + Postres

Primera ració de pa

(Les begudes i extres es facturaran a part)