

MENÚ SETMANAL | MENÚ SEMANAL

PRIMERS A ESCOLLIR | PRIMEROS A ESCOGER

Amanida de tomàquets de temporada amb ventresca de tonyina, olives Gordal i tàperes
Ensalada de tomates de temporada con ventresca de atún, olivas Gordal y alcaparras

Crema de carabassa amb daus de formatge de La Garrotxa, crostons de pa i oli de sàlvia
Crema de calabaza con dados de queso de la Garrotxa, picatostes de pan y aceite de salvia

Niu de pasta saltada amb alls tendres, llagostins, tomàquets cirerols i oli de julivert
Nido de pasta salteada con ajetes, langostinos, tomatitos y aceite de perejil

Empedrat de lleties amb anxoves, ou escalfat i cruixent de col kale (Supl.2€)
Empedrat de lentejas con anchoas, huevo poché y crujiente de col kale (Supl.2€)

SEGONS A ESCOLLIR | SEGUNDOS A ESCOGER

Bacallà gratinat amb allioli de mel sobre llit de sanfaina
Bacalao gratinado con alioli de miel sobre lecho de samfaina

Galtes de porc estofades en salsa amb parmentier de patata
Carrilleras de cerdo estofadas en su salsa con parmentier de patata

Cuixa de pollastre a la brasa amb arròs saltat amb fruits secs
Muslo de pollo a la brasa con arroz salteado con frutos secos

Costelles de xai a la brasa acompanyades de moniato rostit, espàrrecs de marge i allioli (Supl.5€)
Chuletillas de cordero a la brasa acompañadas de boniato asado, espárragos y alioli (Supl.5€)

LES POSTRES A ESCOLLIR | POSTRES A ESCOGER

Macedònia de fruites amb almívar de pinya
Macedonia de frutas con almíbar de piña

Arròs amb llet tradicional
Arroz con leche tradicional

Cremós de xocolata amb avellanes i grillons de taronja
Cremoso de chocolate con avellanas y gajos de naranja

Figues caramel·litzades amb gelat de vainilla i crumble de galeta
Higos caramelizados con helado de vainilla y crumble de galleta

24€/persona

Begudes no incloses | *Bebidas no incluídas*

Menú de Dilluns a Divendres de 13 a 16h | *Menú de Lunes a Viernes de 13 a 16h*