

Menú Sant Esteve 2022 i Any Nou 2023 (1 de gener)

Entrants escollir .

- *Sopa de peix i marisc amb els seus entrebancs .
- *Escudella amb galets i pilota.
- *Canelons casolans amb beixamel de trufa.
- *Raviolis gegants fets nostres de confit d'ànec, poma, foie i reducció de fruits vermells.
- * Amanida de formatge de cabra, fruits secs i vinagreta de mel amb mango.
- *Pèsols negres de Montclar, saltejats amb botifarra esparracada , cansalada i un toc d'all i oli suau d'alls tendres.
- *Fideua de peix i marisc
- *Els nostres cargols a la llauna.

Segons escollir

- Bacallà gratinat amb all i oli de poma i fons de patata i tomàquet.
- *Tonyina fresca a la brasa amb romesco , soja i sèsam .
- *Cua de rap a la Marinera amb gambes.
- *Variat de peix a la planxa. (luç, sípia, llenguado, gambes, escamarlans i navalles)
Sup.15€
- *Pollastre de pagès guisat amb gambes .
- *Secret de porc ibèric a la brasa amb textures de moniato.
- *Cuixa de confit d'ànec a la Catalana amb prunes i pinyos .
- *Melós de vedella cuit a la calma amb salsa.
- *Espatlla de xai rostida el forn amb daus de patata.
- *Costella de Bou a la brasa cuita a la calma i patata al caliu amb maonesa de cibulet Sup. 6€
- *Entrecot de vedella del berguedà a la brasa (400 grams aprox.) Sup. 8€
- *Filet de vedella a la brasa amb tatin de ceba o al gust. Sup. 15€

Postres escollir

Aigua minerals , celler i Cafès,

Preu Menú: 38€

Menú PICA Sant Esteve 2022 i Any Nou 2023

(1 de gener)

PICA DE 8 PLATS .(aperitiu servit a taula)

Tira de coca torrada i sucada amb pernil ibèric

Terrina de foie amb melmelada de tomàquet

Amanida de Mozarel.la i nous.

Xarrup de crema de ceps .

Gamba arrebossada amb romesco.

Tarrineta de Brandada de bacallà.

Rissotto de bolets de temperada amb pluja de parmesà.

Croqueta de carn d'olla

Segons escollir

Bacallà gratinat amb all i oli de poma i fons de patata i tomàquet.

*Tonyina fresca a la brasa amb romesco , soja i sèsam .

*Cua de rap a la Marinera amb gambes.

*Variat de peix a la planxa. (luç, sípia, llenguado, gambes, escamarlans i navalles)

Sup.15€

*Pollastre de pagès guisat amb gambes .

*Secret de porc ibèric a la brasa amb textures de moniato.

*Cuixa de confit d'ànec a la Catalana amb prunes i pinyos .

*Melós de vedella cuit a la calma amb salsa.

*Epatlla de xai rostida el forn amb daus de patata.

*Costella de Bou a la brasa cuita a la calma i patata al caliu amb maonesa de cibulet Sup. 6€

*Entrecot de vedella del berguedà a la brasa (400 grams aprox.) Sup. 8€

*Filet de vedella a la brasa amb tatin de ceba o al gust. Sup. 15€

Postres escollir

Aigua minerals , celler i Cafès,

Preu Menú: 42€

Aquest menú només es per encàrrec