

Menú Sant Esteve 2023 i Any Nou 2024 (1 de gener)

*TAPETA DE LA CASA.

*ENTRANT ESCOLLIR

*Sopa de peix i marisc amb els seus entrebancs .

*Escudella amb galets i pilota.

*Canelons casolans amb beixamel de trufa.

*Ravidis gegants fets nostres de confit d'ànec, poma, foie i reducció de fruits vermells.

*Amanida tèbia de gambes sense feina amb vinagreta de mostassa .

*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.

*SEGON 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.

*Oua de rap a la Marinera amb gambes.

*Gall de Sant Pere a la donostiarra amb cruixent de porros

*Pollastre de pagès guisat amb gambes .

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

*Melós de vedella cuit a la calma amb salsa.

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

*POSTRES DE NADAL

Aigua minerals, celler i Cafès.

Preu Menú 40€

NOTA: Al·lèrgies demanar als cambrers

*Plats sense gluten. *Plats adaptables sense gluten.

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

*TAPETA DE LA CASA.

*PICA DE 8 PLATS. (aperitiu servit a taula)

- *Tira de coca torrada i sucada amb pernill ibèric
- *Terrina de foie amb mermelada de tomàquet
- *Carpaccio de pinya amb gelatina de vermut, mato i vinagreta menta.
- *Xarrup de mariscos .
- *Gamba arrebossada amb romesco.
- *Tarrineta de Brandada de bacallà.
- *Canaló de rostit amb salsa de ceps .
- *Croqueta trompeta de la mort i moniato

*SEGON 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.
- *Oua de rap a la Marinera amb gambes.
- *Gall de Sant Pere a la donostiarra amb cruixent de porros
- *Pollastre de pagès guisat amb gambes .
- *Cuixa de confit d'ànec a la Catalana amb prunes i pinyons .
- *Melós de vedella cuit a la calma amb salsa.
- *Espatlla de xai rostida el forn amb daus de patata.

*POSTRES DE NADAL

Aigua minerals, celler i Cafès.

Preu Menú 45€

NOTA: Al·lèrgies demanar als cambrers

*Plats sense gluten. *Plats adaptables sense gluten.

*ALTRES PLATS

*Variat de peix a la planxa. (Rap, sípia, llenguado, gambes, escamarlans i navalles) Sup.15€

*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€

*Epatlla i cuixa de cabrit al forn Sup. 18€

*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€

MENÚ INFANTIL:

MACARRONS, CANALONS, ESPAGUETIS,
ESCALOPA AMB PATATES, BOTIFARRA, NAGUETS, XAI
GELAT VARIAT
REFRESC
20€