

MENÚ DIARIO

Del 14 al 18 de noviembre de 2016

PRIMEROS

Ensalada de contrastes

Lechugas, habitas, queso, zanahoria, membrillo, tomate, jamón ibérico y vinagreta

Xatonada

Escarola, bacalao, atún, anchoas, salsa romesco, aceitunas y olivada

Ensalada tébia con queso de cabra

Lechugas, queso de cabra, manzana verde, fresas, frutos secos y vinagreta

Timbal de escalivada con queso de cabra

Sopa de pescado al estilo de Palafrugell

Carpaccio de bacalao con tomate natural y olivada

Tartar de atún con mango y vinagreta de soja

Verduras a la brasa con romesco

Tagliatella con crema de gambas

Risotto de alcachofas con chips de alcachofa

Fideua con secreto ibérico y setas

Canelones de carne al estilo de la abuela

"Trinxat" de la Cerdanya

Crep de setas con crema de ceps y trufa

SEGUNDOS

Merluza de pincho a la plancha

Calamares de Arenys a la plancha o a la romana

Atún a la plancha con cebolla caramelizada y soja

Salmón noruego a la brasa o con crema del día

Bacalao a la catalana

Pies de cerdo a la brasa

Secreto ibérico a la brasa

Meloso de ternera con pure de patata

Fricandó de ternera con setas

Carrillera de cerdo ibérico al horno

Albondigas son sépia

Costillas y medianas de cordero a la brasa

Entrecot a la brasa

POSTRES

Piña

Brownie de nueces y chocolate con helado de vainilla

Requesón con miel y crocanti de almendras

Pastel de queso

Tarta Santiago amb Meus Amores

Crema catalana

Coulant de chocolate

Tiramisú

Yogurt natural con coulis de frambuesa

Flan de huevo

Trufas con nata

Helados variados

18,90 € IVA INCLUIDO

AGUA MINERAL Y BEBIDA A ESCOGER

Refresco - cerveza- Nuviana blanco, rosado o tinto - Turbio